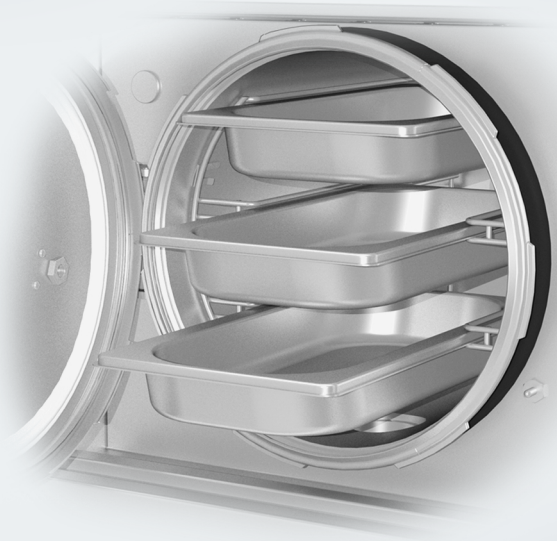
Mode d’emploi
Steamer à encastrer



Veuillez lire **absolument** le présent mode d’emploi et les instructions de montage avant la pose, l’installation et la mise en service de votre appareil.
Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager l'appareil.

fr - CH

M.-Nr. 09 677 470

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde 7

Protection active de l'environnement 16

Description de l'appareil 17
Vue d'ensemble de l'appareil 17
Accessoires fournis avec l'appareil 18

Description du fonctionnement 19
Panneau de commande 19
Bruits 21
Température 21
Durée de cuisson 21
Phase de préchauffage 21
Phase de cuisson 21
Phase de refroidissement 22
Plan de rangement 22

Première mise en service 23
Réglage de la dureté de l'eau 23
Réglage de la température d'ébullition 23
Ouverture de la porte 23
Fermeture de la porte 24
Premier nettoyage 25

Modes de fonctionnement 26

Fonctionnement 27
Sélection du mode de fonctionnement 28
Régler la température 29
Réglage de la durée de cuisson 29
Démarrage d'une opération de cuisson 30
Une fois la durée de cuisson écoulée 31
Après utilisation 32

Table des matières

Utilisation 33
Au cours du fonctionnement 33
Interruption du fonctionnement. 33
Poursuite de la cuisson. 34
Modifier la température / le temps de cuisson 34
Changement de mode de fonctionnement. 34

Dispositifs de sécurité. 35
Protection antisurpression / soupape de sécurité 35
Protection antisurchauffe 37
Verrouillage / blocage de la mise en marche 38

Points importants 40
Particularités de la cuisson à la vapeur 40
Vaisselle de cuisson 40
Récipients de cuisson 40
Vaisselle personnelle 40
Niveau d'enfournement 41
Produits surgelés 41
Température 41
Durée de cuisson. 41
Cuisson avec des liquides 42
Recettes personnelles 42

Cuisson à la vapeur 43
Légumes 43
Viande 47
Saucisses. 49
Poisson 50
Crustacés. 53
Coquillages 54
Riz 55
Pâtes 56
Boulettes 57
Céréales. 58
Légumes secs déshydratés 59

Œufs de poule 61
Fruits 62
Cuisson menu 63

Programmes spéciaux 65
Réchauffer 65
Décongeler 67
Stérilisation/conserves 71
Extraction de jus 74
Fabriquer des yaourts maison 76
Faire lever la pâte 78
Faire fondre de la gélatine 78
Faire fondre du chocolat 79
Peler des aliments 80
Conserver des pommes 81
Blanchir 81
Faire suer des oignons 82
Faire suer le lard 82
Stériliser la vaisselle 83
Préparer des serviettes chaudes 83
Décristalliser du miel 84
Préparer une royale 84

Réglages 85

Nettoyage et entretien 87
Face frontale de l'appareil 88
Enceinte de cuisson et desserte 89
Accessoires 90
Récipients de cuisson et filtre 90
Grilles supports 91
Joint de porte/soupape de sécurité 92
Buse d'eau 93
Détartrage 95

Table des matières

Que faire en cas de dérangement ? 99

Accessoires disponibles en option 104
Récipients de cuisson 104
Produits de nettoyage et d'entretien 106
Divers 106

Service après-vente, plaque signalétique, garantie 107

Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement 108

Conseils d'encastrement 109

Cotes de l'appareil et d'encastrement 110
DGD 4635 dans une niche de 380 mm de haut 110
DGD 4635 et AB 45-7 dans une niche de 450 mm de haut 112
DGD 4645-55 dans une niche de 381 mm de haut 114
DGD 6635 dans une niche de 380 mm de haut 116
DGD 6605/DGD 6635 et AB 45-7 L dans une niche de 450 mm de haut 118

Montage 120
Branchement et mise en place de l'appareil 120

Branchement électrique 123
Câble d'alimentation 125
Schéma de branchement 126

Raccordement d'eau 127
Indications concernant l'arrivée d'eau 127
Raccordement à l'arrivée d'eau 129
Indications concernant la vidange de l'eau 130
Raccordement vidange de l'eau 130

Ce steamer satisfait aux prescriptions de sécurité en vigueur. Tout emploi non conforme peut toutefois causer des dommages aux personnes et aux biens.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre l'appareil en marche.
Ils contiennent des conseils importants en matière de sécurité, de montage, d'utilisation et d'entretien. Vous vous protégerez de la sorte et éviterez d'endommager l'appareil.

Miele n'est pas responsable des dommages provoqués par le non-respect de ces consignes de sécurité et mises en garde.

Conservez la notice d'utilisation et de montage ; si l'appareil change de propriétaire, remettez-lui la notice d'utilisation et de montage.

Utilisation conforme aux dispositions

▶ Ce steamer est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.

▶ Ce steamer n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.

▶ N'utilisez le steamer que conformément à l'usage domestique et pour les opérations décrites dans la notice d'utilisation.
Tout autre type d'utilisation est interdit.

▶ Les personnes qui en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou de leur manque d'expérience ou de connaissances ne sont pas en mesure d'utiliser le steamer de manière sûre devront être surveillées pendant qu'elles l'utilisent.
Ces personnes ne peuvent se servir de l'appareil sans surveillance que si cela leur a été expliqué d'une manière leur permettant de l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

En présence d'enfants dans le ménage

▶ Utilisez la sécurité enfants pour que les enfants ne puissent enclencher le steamer à votre insu.

▶ Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à distance du steamer, à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

▶ Les enfants de plus de huit ans ne peuvent utiliser le steamer sans surveillance que si son fonctionnement leur a été expliqué de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer le steamer sans surveillance.

▶ Surveillez toujours les enfants se trouvant à proximité du steamer. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

▶ Risque d'asphyxie !
Par jeu, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enroulant dans les matériaux d'emballage (les feuilles par exemple) ou en se les enfilant sur la tête.
Rangez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

▶ Risque de brûlure !
La peau des enfants est beaucoup plus sensible aux fortes températures que celle des adultes. Le steamer doit être installé suffisamment haut pour que les très jeunes enfants ne risquent pas de se brûler lorsque la porte de l'appareil est chaude.

▶ Risque de blessure à proximité des charnières de la porte de l'appareil. Veillez à tenir particulièrement les enfants à distance.

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, de maintenance ou des réparations non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation et d'entretien et les réparations ne doivent être effectués que par des spécialistes agréés par Miele.

▶ Les dégâts subis par le steamer peuvent menacer votre sécurité. Vérifiez qu'il ne présente aucun dommage visible. Ne mettez jamais en service un appareil endommagé.

▶ La sécurité électrique du steamer n'est assurée que s'il est raccordé à une terre de protection installée dans les règles de l'art. Ce préalable revêt une importance fondamentale.
En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.

▶ Les données de raccordement (fréquence et tension) inscrites sur la plaque signalétique du steamer doivent impérativement concorder avec celles du réseau électrique afin de ne pas endommager l'appareil.
Comparez ces données avant de brancher. En cas de doute, consultez un électricien professionnel.

▶ Les rallonges n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez pas le steamer au réseau électrique par ce moyen.

▶ Afin de garantir un fonctionnement sûr, n'utilisez le steamer qu'après l'avoir encastré.

▶ Ce steamer ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (p. ex. à bord d'un bateau).

▶ Toucher des raccords électroconducteurs, modifier la configuration électrique et mécanique vous expose à des risques et peut perturber le fonctionnement du steamer.
N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.

▶ Si le steamer a été réparé par un service après-vente non agréé par Miele, tout recours en garantie sera rejeté.

▶ Seules les pièces d'origine sont garanties par Miele comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.

▶ Si la fiche mâle a été détachée du cordon d'alimentation, ou si le câble du secteur ne se termine pas par une prise femelle, il faut confier le raccordement du steamer au secteur à un électricien professionnel.

▶ Si le câble du secteur est endommagé, il faut le remplacer par un câble spécial de type H 05 VV-F (gaine isolante en PVC), disponible auprès du service après-vente Miele.

▶ Lors de travaux d'installation, de maintenance et de réparations, il faut que le steamer soit déconnecté du secteur.
Assurez-vous que c'est le cas :

– déclenchez les fusibles de l'installation domestique, ou bien
– dévissez entièrement les fusibles à vis de l'installation domestique et sortez-les de leur logement, ou bien
– débranchez la fiche mâle (si présente) de la prise femelle.
  Ce faisant, ne tirez pas le cordon, saisissez la prise.

▶ Le raccordement au réseau d'eau ne doit être effectué que par des spécialistes qualifiés.
Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.

▶ L'appareil est conçu pour être raccordé uniquement au réseau d'eau froide.

▶ Le robinet d'arrêt de l'arrivée d'eau de l'appareil encastré doit être aisément accessible.

▶ Vérifiez que les tuyaux d'eau ne présentent aucun dommage visible avant de procéder à leur raccordement.

▶ Le système Aquasécurité intégré ne protège contre les dégâts d'eau que si les conditions suivantes sont remplies :
– l'arrivée et l'évacuation d'eau ont été installées dans les règles de l'art,
– l'appareil est remis en état et les pièces défectueuses sont remplacées en cas de dommage,
– le robinet d'eau est toujours fermé en cas d'absence prolongée (p. ex. vacances).

Utilisation conforme

▶ Risque de brûlure !
Le steamer devient très chaud quand il fonctionne.
Vous risquez de vous brûler avec l'enceinte de cuisson, les aliments, les accessoires et la vapeur brûlante.
Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats très chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson. Lorsque vous enfournez des récipients ou que vous les sortez du four, veillez à ce que leur contenu ne déborde pas.

▶ La porte de l'appareil est très chaude lorsque l'appareil fonctionne et le reste encore quelque temps après avoir été éteint.
Quand la porte de l'appareil est chaude, ne touchez qu'à son bouton et à sa poignée.

▶ Dans les cannettes fermées, une surpression se produit lors de la stérilisation et du réchauffage, qui risquerait de les faire éclater.
N'utilisez pas le steamer pour stériliser ou réchauffer des cannettes.

▶ La vaisselle en plastique fond à haute température, et peut endommager l'appareil.
N'utilisez pas de récipients en matière synthétique.

▶ Les plats qui sont conservés dans l'enceinte de cuisson risquent de sécher, et l'humidité qui en résulte peut entraîner l'apparition de corrosion dans l'appareil. Ne conservez aucun plat préparé dans l'enceinte de cuisson et n'utilisez, pour la cuisson, aucun récipient susceptible de rouiller.

▶ Risque de brûlure !
N'ouvrez jamais la porte de l'appareil pendant qu'il est en fonction !
N'ouvrez pas la porte avant que
- la phase de refroidissement soit terminée,
- le signal sonore se soit arrêté,
- le symbole ↦| clignote dans l'affichage de durée.

Si vous essayez d'ouvrir la porte, une alarme sonore retentit et le message "**door**" apparaît dans l'affichage de durée.

▶ Risque de blessure !
Lors de la stérilisation en vue de la mise en bocaux, ne sélectionnez jamais une température supérieure à 95 °C (à 90 °C si l'appareil est installé à une altitude supérieure à 1000 m au-dessus du niveau de la mer), sinon les bocaux risqueraient d'exploser.

▶ Ne procédez au détartrage (voir chapitre "Détartrage") que lorsque l'appareil a refroidi ; sinon, des vapeurs irritantes se dégageront.

▶ Les résidus d'aliments peuvent obstruer l'évacuation d'eau et la pompe. Veillez à ce que le filtre soit toujours en place dans l'appareil.

▶ Le four à vapeur peut détecter de lui-même certains dysfonctionnements et y remédier. Ces dérangements sont signalés à l'affichage par les messages d'erreur *F06* à *F95*. La porte de l'appareil ne doit pas être ouverte avant que le message d'erreur clignote à l'affichage. Tant que le message ne clignote pas, le traitement de la panne n'est pas encore terminé.
Pour de plus amples informations, consultez le chapitre "Que faire en cas de dérangement ?".

▶ Steamer avec porte relevable :
laissez la porte relevable ouverte lorsque l'appareil est en service.

Nettoyage et entretien

▶ La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit.
Pour nettoyer le steamer, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

▶ Il est possible de démonter les grilles supports pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
Remontez-les correctement et n'utilisez jamais le steamer sans avoir remonté les grilles supports.

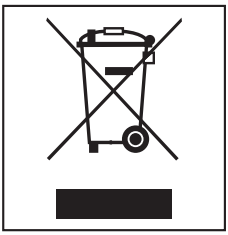
Protection active de l’environnement

Elimination de l’emballage

L’emballage est nécessaire, car il protège l’appareil contre d’éventuels dégâts dus au transport. En général, votre agent reprend l’emballage sur place. Le recyclage de l’emballage dans le circuit des matériaux économise des matières premières et réduit la quantité de déchets. Si vous désirez éliminer vous-même l’emballage de transport, renseignez-vous auprès de l’administration locale pour obtenir l’adresse du centre de récupération le plus proche.

Elimination de l’appareil usagé

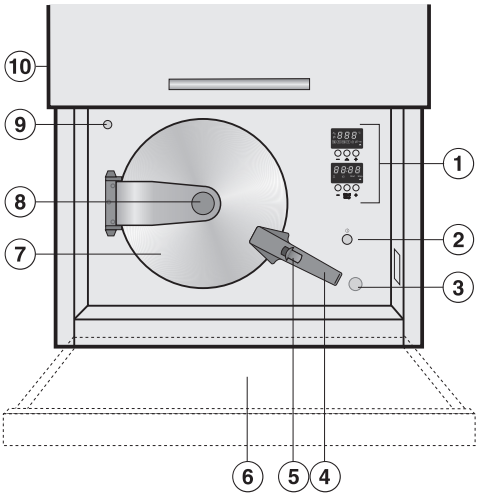
Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent encore de précieux matériaux. Mais ils contiennent aussi des substances toxiques dont l’utilisation s’est avérée nécessaire pour le fonctionnement et la sécurité de l’appareil. Déposées avec les ordures ménagères, éliminées, manipulées ou traitées de manière inadéquate, ces substances risquent de nuire à la santé de l’homme et à son environnement. N’éliminez donc en aucun cas votre appareil usagé avec les ordures ménagères ou les déchets encombrants.



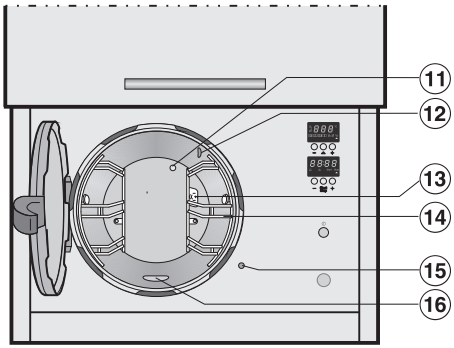
A la place, utilisez les points de vente que vous connaissez pour la récupération et la valorisation des appareils électriques et électroniques usagés.

Veillez, en attendant l’évacuation de l’appareil, à tenir celui-ci hors de portée des enfants. Vous trouverez les informations s’y rapportant au chapitre "Prescriptions de sécurité et mises en garde" de ce mode d’emploi.

Vue d'ensemble de l'appareil



① Panneau de commande
② Touche Marche/Arrêt
③ Cache protection antisurchauffe
④ Poignée de porte
⑤ Déverrouillage de porte
⑥ Plan de rangement
⑦ Porte de l'appareil
⑧ Bouton d'ouverture de la porte
⑨ Orifice de remplissage du détartrant
⑩ Porte relevable (selon le modèle)



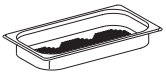
⑪ Sonde thermique
⑫ Orifice d'entrée de vapeur
⑬ Tôle de renvoi pour la buse d'eau
⑭ Grilles supports
⑮ Contact de porte
⑯ Filtre de fond

Description de l'appareil

Accessoires fournis avec l'appareil

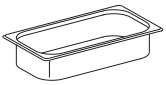
Vous pouvez commander des pièces ou des accessoires supplémentaires (voir chapitre "Accessoires disponibles en option").

DGGL 1



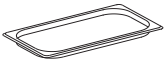
2 récipients de cuisson perforés pour la cuisson à la vapeur
Contenance 1,5 l / capacité utile 0,9 l
Gastronorme GN 1/3
325 x 175 x 40 mm (l x P x H)

DGG 2



1 récipient de cuisson non perforé pour la cuisson à la vapeur
Contenance 2,5 l / capacité utile 2,0 l
Gastronorme GN 1/3
325 x 175 x 65 mm (l x P x H)

Plaque-support

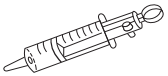


Pour y déposer ses propres plats de cuisson

Disques de silicone

Pour la protection antisurpression

Seringue de dosage de détartrant



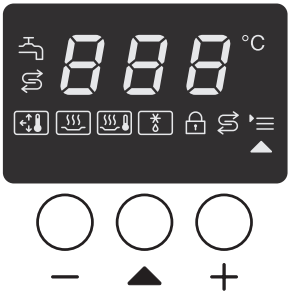
Livre de cuisine Miele

Steamer et four à vapeur

Bon pour une bouteille de détartrant Miele
Pour détartrer le four à vapeur sous pression, n'utilisez que le détartrant spécialement adapté à cet appareil. Vous éviterez ainsi d'endommager ce dernier. Vous recevrez la première bouteille (1000 ml) gratuitement contre envoi de ce bon.

Panneau de commande

Affichage des modes de fonctionnement/de la température



Symbole	Signification
	Steamer à encastrer
	Cuisson vapeur
	Réchauffer
	Décongeler
	Verrouillage
	Détartrage
	Réglages

Touche(s)	Fonction
- +	Régler la température
▲	Sélection du mode de fonctionnement

Description du fonctionnement

Affichage du temps

Symbole / Affichage	Signification
	Temps de cuisson
Départ	
Arrêt	

Touche(s)	Fonction
- +	Réglage de la durée de cuisson
Départ Arrêt	Démarrage d'une opération de cuisson Interruption d'une opération de cuisson

Bruits

Il se peut que vous entendiez un bruit (ronronnement) au moment de la mise en marche, de l'arrêt ou en cours de cuisson.
Ce n'est ni un disfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du pompage de l'eau.

Température

Tous les modes de fonctionnement sont préprogrammés à la température recommandée. Vous pouvez modifier ce réglage exceptionnellement ou durablement (voir chapitre "Réglages").

Vous pouvez modifier la température préprogrammée par paliers de 5 °C ou de 1 °C. Si vous préférez aller plus vite et pouvoir modifier la température par paliers de 1 °C, modifiez au préalable le réglage d'usine (cf. chapitre "Réglages").

Durée de cuisson

Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute (*0:01*) et 9 heures et 59 minutes (*9:59*).

Phase de préchauffage

Durant la phase de montée en température, l'enceinte de cuisson est chauffée jusqu'à atteinte de la température sélectionnée.

La durée de montée en température de l'enceinte dépend du poids et de la température des aliments. En général, la phase de préchauffage dure env. 5 minutes mais elle sera plus longue si vous y enfournez des aliments sortant du réfrigérateur ou du congélateur.

Phase de cuisson

Cette phase commence lorsque l'appareil a atteint la température sélectionnée. Pendant la phase de cuisson, le temps restant apparaît à l'écran.

Phase de refroidissement

Le temps de cuisson se termine par une phase de refroidissement.

Une barre de défilement apparaît dans l'affichage des modes de fonctionnement/de la température pendant la phase de refroidissement. La phase de refroidissement dure environ 1 minute. Si la quantité d'aliments est importante, la phase de refroidissement peut être plus longue.

Plan de rangement

Sortez le plan de rangement avant d'ouvrir la porte du four. Vous pourrez y déposer vos plats et le cas échéant y recueillir l'eau chaude qui s'écoule.

Réglage de la dureté de l'eau

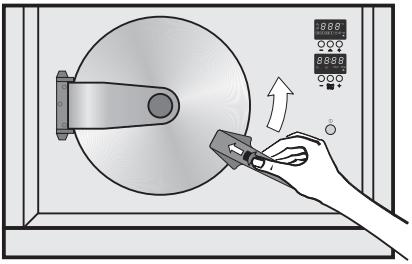
Le four à vapeur a été réglé en usine sur la dureté de l'eau "dure". Pour assurer son bon fonctionnement et son détartrage en temps voulu, vous devez régler la dureté de l'eau selon les conditions locales. La fréquence de détartrage de l'appareil varie avec la dureté de l'eau.

- Vérifiez la dureté de l'eau réglée et ajustez-la le cas échéant (voir chapitre "Réglages").

Réglage de la température d'ébullition

Le point d'ébullition de l'eau dépend de l'altitude au-dessus du niveau de la mer.
Le four à vapeur est réglé en usine sur une altitude de moins de 1000 m. Si l'appareil est installé à une altitude supérieure à 1000 m au-dessus du niveau de la mer, vous devez modifier le réglage usine (voir chapitre "Réglages").

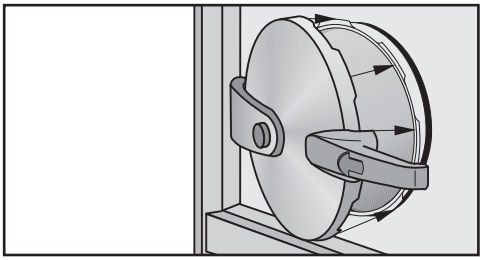
Ouverture de la porte



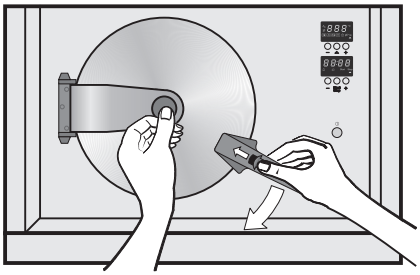
- Avec le pouce de la main droite, faites coulisser le déverrouillage de la porte vers l'avant et tournez la poignée vers le haut.

Quand la poignée est en position horizontale, la porte de l'appareil est déverrouillée et peut être ouverte.

Fermeture de la porte



- Placez la poignée en position horizontale.
  Ce n'est que dans cette position que les encoches de la porte et de l'enceinte de cuisson (voir flèches) correspondent.



- Avec la main gauche, appuyez sur le bouton de la porte.
- Avec la main droite, faites coulisser la poignée vers le bas, jusqu'à encliquetage audible. Ce faisant, pressez le déverrouillage de la porte avec le pouce vers l'avant. L'enceinte de cuisson est ainsi ventilée et se ferme plus facilement.

L'appareil n'est opérationnel que lorsque la porte est entièrement fermée.

- Collez la plaque signalétique qui se trouve parmi les documents joints à l'appareil à l'emplacement prévu à cet effet au chapitre "Plaque signalétique".

Premier nettoyage

- Enlevez les films de protection, s'il y a lieu.
- Sortez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson. Nettoyez-les à la main ou passez-les au lave-vaisselle.

Le four à vapeur a été traité en usine avec un produit d'entretien.

- Nettoyez l'enceinte de cuisson avec un carré vaisselle propre, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude pour retirer le film de protection déposé par ce produit.
- Faites fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avec le programme Cuisson vapeur sous pression 120 °C, afin de rincer les conduites d'eau. Pour ce faire, procédez comme cela est décrit au chapitre "Utilisation".

N'ouvrez en aucun cas la porte de l'appareil pendant qu'il est en fonction ! Vous risqueriez de vous brûler ou de vous blesser.

Si vous essayez d'ouvrir la porte pendant que l'appareil fonctionne ou avant la fin de la phase de refroidissement, une alarme sonore retentit et le message "**door**" apparaît dans l'affichage de durée.

Modes de fonctionnement

Symbole	Mode de fonctionnement	Température préenregistrée* en °C	Plage de temp.** réglable en °C	
			Réglage usine	Réglage modifié
	Cuisson vapeur sous pression	120	105 - 120	101 - 120
	Cuisson à la vapeur	100	40 - 100	40 - 100
	Réchauffer	95	-	-
	Décongeler	60	50 - 60	50 - 60

* La température préenregistrée est celle qui s'est avérée la mieux adaptée à tel ou tel mode de fonctionnement lors des essais effectués.

** Vous pouvez modifier la température préenregistrée par paliers de 5 °C, dans les limites mentionnées ci-dessus. Si vous désirez procéder par paliers de 1 °C, vous devez modifier le réglage usine (voir chapitre "Réglages").

Vérifiez avant chaque cuisson que le filtre de fond est bien en place, sinon des résidus d'aliments risqueraient d'obstruer l'écoulement de l'eau.

⚠ N'ouvrez jamais la porte de l'appareil en cours de cuisson. Vous risquez de vous brûler et de vous blesser ! Soyez particulièrement attentifs aux enfants !

Pour ouvrir la porte de l'appareil attendez :
- que la phase de refroidissement soit terminée
- la fin du signal sonore
- que le symbole ↦ se mette à clignoter dans la zone d'affichage de l'heure.

Si vous tentez malgré tout d'ouvrir la porte avant la fin du cycle de cuisson, une alarme retentit et "**door**" apparaît dans la zone d'affichage de l'heure.

Sélection du mode de fonctionnement

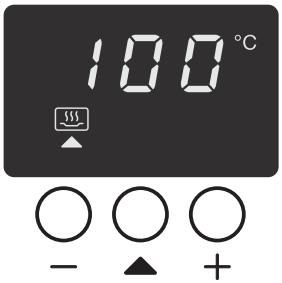
- Fermez la porte de l'appareil.
- Enclenchez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt.

Dans l'affichage des modes de fonctionnement/de la température apparaît :

Au bout de quelques secondes, le mode Cuisson vapeur sous pression s'affiche automatiquement.

- Si vous désirez sélectionner un autre mode, pressez la touche de mode ▲ jusqu'à ce que le mode souhaité apparaisse dans l'affichage, par exemple Cuisson à la vapeur.

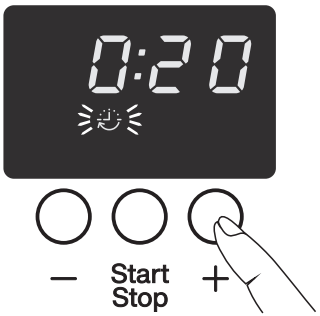
Régler la température



- Réglez la température souhaitée à l'aide des touches de température **+** et **-**.

Réglage de la durée de cuisson

Dans l'affichage de durée apparaissent 3 zéros et le symbole qui clignote.



- Réglez la durée souhaitée, p. ex. 20 minutes, à l'aide des touches de durée **+** et **-**.

Démarrage d'une opération de cuisson

■ Pressez la touche Start/Stop.

"Start" apparaît dans l'affichage de durée, le symbole arrête de clignoter et les deux points commencent à clignoter.

Si la porte de l'appareil n'est pas fermée correctement, une alarme sonore retentit après le démarrage et le message "**door**" apparaît dans l'affichage de durée.

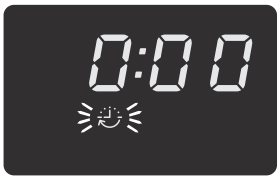
Une fois la durée de cuisson écoulée

Le temps de cuisson se termine par une phase de refroidissement.

"Stop" est indiqué dans la zone d'affichage du temps de cuisson. Le symbole et "Start" s'éteignent et les deux points s'arrêtent de clignoter.

Pendant la phase de refroidissement, une barre continue apparaît dans l'affichage des modes de fonctionnement/de la température.

Avant d'ouvrir la porte et de sortir les aliments, attendez que plusieurs signaux sonores retentissent, que 3 zéros apparaissent dans l'affichage de durée et que le symbole clignote.



■ Déclenchez l'appareil.

Une fois l'appareil arrêté, la vidange démarre. Trois tirets **- - -** s'allument dans la zone d'affichage des modes de fonctionnement/de la température. "°C" s'affiche jusqu'à ce que la température dans l'enceinte descende sous les 45 °C. Le four n'est éteint que lorsque le "°C" a disparu.

Risque de brûlures !
Les parois de l'enceinte, les accessoires ou un plat de cuisson qui déborde sont susceptibles de vous brûler. Enfilez toujours des gants de cuisine ou des maniques avant de sortir des aliments du four !

Après utilisation

■ Lorsque "°C" a disparu de l'affichage des modes de fonctionnement/de la température, nettoyez l'enceinte de cuisson avec une solution d'eau additionnée de liquide vaisselle ou de l'eau vinaigrée, puis séchez-là soigneusement.

■ Fermez la vanne d'arrivée d'eau pour éviter tout dégât d'eau.

Laissez la porte de l'appareil ouverte tant que l'enceinte de cuisson est encore humide.

Au cours du fonctionnement

Interruption du fonctionnement

Vous pouvez interrompre le processus de cuisson à tout moment, par exemple pour rajouter des aliments dans l'enceinte de cuisson.

Risque de brûlure !
Vous risquez de vous brûler sur les parois de l'enceinte de cuisson, les aliments qui débordent et les accessoires. Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats très chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson.

■ Pressez la touche Start/Stop.

"Stop" apparaît dans l'affichage.

La phase de refroidissement commence.

■ Avant d'ouvrir la porte, attendez que plusieurs signaux sonores retentissent et que le symbole clignote dans l'affichage de durée.

Poursuite de la cuisson

- Fermez la porte.
- Remettez la desserte en place.
- Pressez la touche Start/Stop.

L'appareil se remet à chauffer et vous pouvez suivre la montée en température de l'enceinte de cuisson à l'affichage.

Modifier la température / le temps de cuisson

Il est possible de modifier la température et le temps de cuisson à tout moment en cours de fonctionnement.

- Réglez la valeur souhaitée au moyen de la touche **+** ou **-** correspondante.

Changement de mode de fonctionnement

- Pressez la touche Start/Stop.
- Attendez que la phase de refroidissement soit terminée.
- Sélectionnez le mode désiré et procédez ensuite comme décrit ci-dessus.

Normalement, votre appareil régule sa pression et sa température de manière automatique. En cas de problème, il est équipé d'une protection antisurpression et d'une soupape de sécurité contre une pression trop élevée, ainsi que d'une protection antisurchauffe.

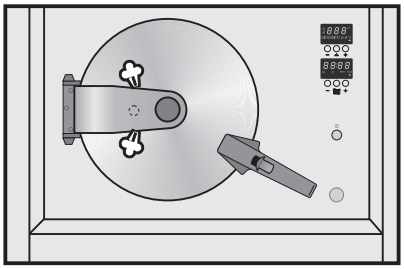
La soupape de sécurité et la protection antisurpression devraient être remplacées tous les un à deux ans, selon la fréquence d'utilisation de l'appareil.

Il est interdit de modifier les dispositifs de sécurité.

Protection antisurpression / soupape de sécurité

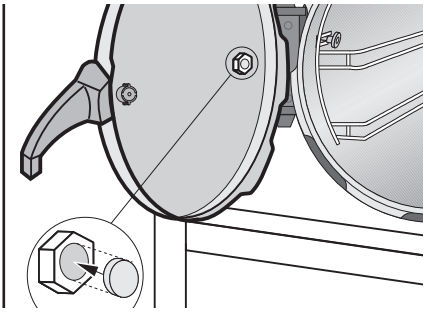
La soupape de sécurité et la protection antisurpression peuvent se déclencher simultanément ou conjointement, en même temps ou non.

Si elles se déclenchent, la vapeur s'évacue par le haut et par le bas derrière la ferrure de la porte.



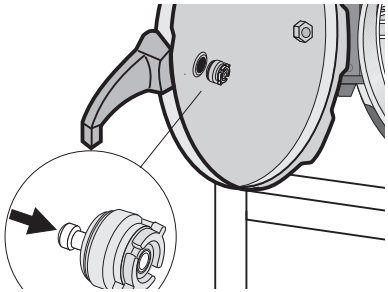
- Pressez la touche Start/Stop.
- Attendez que la phase de refroidissement soit terminée (voir chapitre "Interruption du fonctionnement").
- Ouvrez la porte.

- Commencez par vérifier si la pression a éjecté le disque de silicone hors de la **protection antisurpression**. Si c'est le cas, insérez un disque de silicone neuf (voir chapitre "Accessoires fournis avec l'appareil") dans l'orifice de la protection antisurpression situé sur la face intérieure de la porte de l'appareil.



Vous pouvez ensuite remettre l'appareil en marche normalement.

- Si la protection antisurpression ne s'est pas déclenchée, retirez la **soupape de sécurité** se trouvant sur la face intérieure de la porte.



- Appuyez à nouveau sur la broche métallique de la soupape de sécurité pour la faire rentrer.
- Fixez à nouveau la soupape de sécurité. Ce faisant, veillez à ce que le joint en caoutchouc soit positionné correctement.

Vous pouvez ensuite remettre l'appareil en marche normalement.

Si la protection antisurpression ou la soupape de sécurité se déclenche à nouveau, contactez le service après-vente.

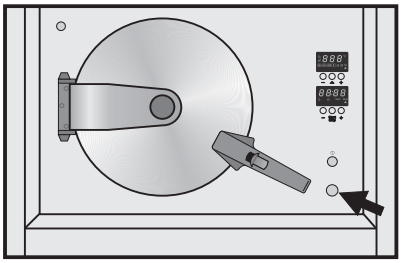
Protection antisurchauffe

La protection antisurchauffe se trouve en dessous de la touche Marche/Arrêt. Elle se déclenche quand la température est trop élevée dans le générateur de vapeur. Le chauffage de l'appareil est alors automatiquement désactivé. Dans l'affichage de mode et de température apparaît le message *F27* et la phase de refroidissement commence.

La phase de refroidissement se termine au bout de 1 minute et plusieurs signaux sonores retentissent. Dans l'affichage de mode et de température clignote brièvement le message *F27*, puis trois tirets horizontaux apparaissent **- - -**. Au bout d'un moment, le symbole *F20* apparaît à l'affichage.

- Déclenchez l'appareil et ouvrez la porte.
- Laissez refroidir l'appareil pendant environ 30 minutes.

Pendant ce temps, le symbole *F20* s'éteint à l'affichage.



- Soulevez le cache de la protection antisurchauffe (voir la flèche) puis appuyez sur la protection antisurchauffe à l'aide d'un objet mince et robuste, par exemple un tournevis.
- Replacez le couvercle de protection.

Vous pouvez ensuite remettre l'appareil en marche normalement.

Si la protection antisurchauffe réagit à nouveau, contactez le service après-vente.

Verrouillage / blocage de la mise en marche

Afin d'éviter que l'appareil ne soit mis en marche par accident et que les réglages ne soient modifiés en cours de fonctionnement, nous l'avons équipé d'un dispositif de verrouillage.

Si vous désirez utiliser le dispositif de verrouillage, vous devez modifier le réglage (voir chapitre "Réglages"). Cette opération ne doit être effectuée qu'une seule fois.

Le **verrouillage** est activé **en cours de fonctionnement**. Lorsqu'il est activé, l'utilisation de l'appareil n'est possible qu'avec certaines restrictions :

– Vous pouvez diminuer la température préenregistrée, mais non l'augmenter.

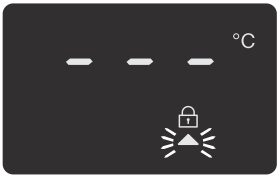
– Vous ne pouvez que réduire le temps de cuisson réglé.

– Vous pouvez déclencher et réenclencher l'appareil, mais il est impossible de sélectionner un mode de fonctionnement.

Le **blocage de la mise en marche** est activé **alors que l'appareil est prêt à fonctionner**. Lorsqu'il est activé, l'appareil peut être enclenché et déclenché, mais pas mis en service.

Activation

- Pressez la touche de mode ▲ jusqu'à ce que 3 tirets et le symbole de verrouillage 🔒 apparaissent dans l'affichage de mode et de température.



- Pressez la touche de température **+**.

Lorsque vous désirez procéder à un réglage quelconque, "*0-o*" apparaît dans l'affichage de mode et de température, vous indiquant que le verrouillage est activé.

Désactivation

- Pressez la touche de mode ▲ jusqu'à ce que *0-o* et le symbole 🔒 s'affichent.
- Pressez la touche de température **-**.

Le verrouillage est désactivé.

Points importants

Ce chapitre comprend des informations et conseils d'ordre général pour la cuisson vapeur. Si certains types d'aliments et/ou modes d'utilisation spécifiques présentent des particularités, cela sera indiqué dans les chapitres correspondants.

Particularités de la cuisson à la vapeur

Les aliments cuits à la vapeur n'étant pas plongés dans l'eau, ils conservent la quasi totalité de leurs vitamines et de leurs sels minéraux.

Le goût des aliments cuits à la vapeur est mieux préservé qu'avec une cuisson ordinaire. Aussi conseillons-nous de ne pas ou peu saler les aliments après cuisson. Quant à la couleur des aliments vapeur après cuisson, elle garde toute sa fraîcheur.

Vaisselle de cuisson

Récipients de cuisson

Des récipients de cuisson en inox sont fournis avec l'appareil. En complément, il existe d'autres récipients de cuisson de différentes tailles, perforés ou non (voir chapitre "Accessoires disponibles en option"). Vous pouvez ainsi choisir le récipient le mieux adapté à chaque type de préparation.

Utilisez de préférence des plats perforés afin que la vapeur pénètre les aliments de tous côtés et assure une cuisson homogène.

Vaisselle personnelle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle si :

– Ces plats doivent résister à la chaleur (jusqu'à 120 °C) et à la vapeur chaude. Si vous souhaitez utiliser des plats en matière plastique, renseignez-vous auprès du fabricant pour savoir s'ils sont adaptés à ce mode de cuisson.

– Les plats à parois épaisses en porcelaine, en terre cuite ou en grès conviennent moins bien à la cuisson à la vapeur. En effet, les parois épaisses conduisent mal la chaleur, ce qui entraîne une prolongation significative des temps de cuisson indiqués dans les tableaux.

– Placez le récipient sur la plaque-support.

– Veillez à ce que les plats ne touchent pas les parois de l'enceinte de cuisson, afin que la vapeur puisse pénétrer librement autour des aliments.

Niveau d'enfournement

Vous pouvez choisir n'importe quel niveau d'enfournement et même cuire simultanément sur plusieurs niveaux. Le temps de cuisson reste inchangé.

Produits surgelés

Pour la préparation de produits surgelés, le temps de chauffe est plus long que pour les produits frais. La quantité de produits surgelés contenue dans le four prolonge d'autant la phase de montée en température.

Température

Le mode de fonctionnement vapeur sous pression permet d'atteindre 120 °C au maximum et de cuire les aliments peu fragiles.
Choisissez la cuisson vapeur pour la cuisson des aliments fragiles 100 °C.
Quelques aliments particulièrement fragiles tels que les fruits rouges, ne doivent jamais être cuits à plus de 100 °C, faute de quoi ils éclatent. Pour plus d'informations consultez le chapitre correspondant.

Durée de cuisson

En général, les temps de cuisson à la vapeur sont identiques à ceux de la cuisson traditionnelle. Certains facteurs sont susceptibles d'influer sur le temps de cuisson. Vous trouverez des indications à ce sujet aux chapitres suivants.

Le mode Cuisson vapeur sous pression permet de réduire environ de moitié le temps de cuisson habituel.

Le temps de cuisson ne dépend pas de la quantité d'aliments. Ainsi le temps de cuisson d'un kilo de pommes de terre sera identique à celui de 500 g de pommes de terre.

Les valeurs données dans les tableaux sont purement indicatives. Nous vous recommandons de sélectionner tout d'abord la durée de cuisson le plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson, si nécessaire.

Points importants

Cuisson avec des liquides

Lorsque vous cuisez avec du liquide, ne remplissez le récipient de cuisson qu'aux $^2/_3$ pour éviter que le plat déborde lorsque vous le sortez du four.

Pendant le mode de fonctionnement vapeur sous pression 120 °C, l'air se met à tourbillonner dans l'enceinte du four. Cet air tourbillonnant peut soulever les aliments qui se trouvent dans le plat et salir l'enceinte, particulièrement si des aliments sont cuits dans du liquide (soupe, potée, pot-au-feu, etc.) ou mélangés à des aliments liquides (exemple : compote de pommes).
Le cas échéant, couvrez le plat de cuisson avec le plateau de support ou le couvercle (cf. chapitre "Accessoires en option") puis insérez bien le plat entre les barres des niveaux de cuisson. Ne vous contentez pas de le poser dessus.

Recettes personnelles

Tous les plats que vous cuisinez habituellement à la casserole peuvent être préparés au four vapeur. Reprenez simplement les mêmes temps de cuisson, en n'oubliant pas toutefois que le four vapeur ne peut brunir vos aliments.

Légumes

Produits frais

Préparez vos légumes frais comme d'habitude : lavez-les, épluchez-les et découpez-les à la taille souhaitée.

Produits surgelés

Il est recommandé de ne pas décongeler les légumes surgelés avant de les faire cuire. Exception : les légumes surgelés en bloc.

Vous pouvez faire cuire ensemble les légumes surgelés et les légumes frais dont les temps de cuisson sont les mêmes.

Réduisez en morceaux les blocs de légumes surgelés qui se sont agglomérés. Pour connaître les temps de cuisson de ces produits, consultez l'emballage.

Récipients de cuisson

Les légumes de petite taille (comme les petits pois, les pointes d'asperges) ne forment pas ou que peu de cavités et la vapeur a du mal à pénétrer dans les aliments. Pour que ces aliments cuisent de manière uniforme, choisissez des récipients plats et remplissez-les jusqu'à environ 3 à 5 cm de haut. Si vous devez faire cuire de grandes quantités, répartissez les aliments dans plusieurs récipients plats.

Vous pouvez faire cuire dans le même récipient différents légumes dont les temps de cuisson sont identiques.

Les légumes devant être cuisinés dans du liquide, comme le chou rouge, doivent être déposés dans des plats non perforés.

Niveau d'enfournement

Lorsque vous faites cuire des légumes très colorés, p. ex. des betteraves, dans un récipient perforé, n'enfournez pas d'autres aliments en dessous. Vous éviterez ainsi les taches et décolorations dues à l'écoulement des jus de cuisson.

Temps de cuisson

Comme pour les modes de cuisson traditionnels, les temps de cuisson dépendent de la taille des aliments à cuire et du degré de cuisson désiré. Exemple :
pommes de terre fermes à la cuisson, coupées en quatre = env. 18 minutes
pommes de terre fermes à la cuisson, coupées en deux = env. 22 minutes
choux de Bruxelles, gros, croquants = env. 12 minutes
choux de Bruxelles, petits, bien cuits = env. 12 minutes

Cuisson à la vapeur

Réglages

Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont des valeurs approximatives pour des légumes frais. Nous vous recommandons de sélectionner tout d'abord le temps de cuisson le plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson, si nécessaire.

	Cuisson vapeur sous pression 120 °C *	**Cuisson à la vapeur 100 °C ***
Artichauts	12–14	32–38
Chou-fleur entier	–	27–28
Chou-fleur, fleurettes	2	8
Haricots verts	2	10–12
Brocoli, fleurettes	–	3–4
Carottes en botte, entières	3	7–8
Carottes en botte, coupées en deux	3	6–7
Carottes en botte, hachées	1	4
Endives, coupées en deux	–	4–5
Chou chinois, émincé	1	3
Petits pois	–	3
Fenouil coupé en deux	4–5	10–12
Fenouil en branches	2	4–5
Chou vert coupé	4–6	23–26
Pommes de terre fermes à la cuisson, épluchées entières coupées en deux coupées en quatre	 – 9 6	 27–29 21–22 16–18
Pommes de terre principalement fermes à la cuisson, épluchées entières coupées en deux coupées en quatre	 – 7 5	 25–27 19–21 17–18

* Temps de cuisson en minutes

	Cuisson vapeur sous pression 120 °C *	Cuisson à la vapeur 100 °C *
Pommes de terre farineuses, épluchées entières coupées en deux coupées en quatre	 – 7 5	 26–28 19–20 15–16
Chou-rave coupé en pointe	2	6–7
Potiron coupé en dés	–	2–4
Epis de maïs	15	30–35
Bettes, émincées	–	2–3
Poivrons, coupés en dés/en lanières	–	2
Pommes de terre en robe des champs, fermes à la cuisson	–	30–32
Champignons	–	2
Poireau coupé	1	4–5
Poireau coupé en deux sur la longueur	–	6
Chou romanesco entier	–	22–25
Chou romanesco, fleurettes	2	5–7
Choux de Bruxelles	3–4	10–12
Betterave rouge entière	24–26	53–57
Chou rouge coupé	4	23–26
Salsifis noirs de l'épaisseur d'un pouce	3–4	9–10
Bulbes de céleri coupés en pointe	2	6–7
Asperges vertes	–	7
Asperges blanches de l'épaisseur d'un pouce	–	9–10
Carottes tendres, hachées	1	6
Epinards	–	1–2

* Temps de cuisson en minutes

Cuisson à la vapeur

	Cuisson vapeur sous pression 120 °C *	Cuisson à la vapeur 100 °C *
Chou pointu coupé	2–3	10–11
Céleri en branches, coupé	1–2	4–5
Navet coupé	2–3	6–7
Chou blanc coupé	2	12
Chou frisé coupé	2	10–11
Courgettes en rondelles	–	2–3
Mange-tout	–	5–7

* Temps de cuisson en minutes

Viande

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Produits surgelés

Décongelez la viande surgelée avant de la faire cuire (voir chapitre "Décongeler").

Préparation

La viande devant être rissolée et cuire à l'étuvée, comme le goulache, doit être saisie à la poêle.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient selon l'épaisseur et la nature des aliments, et non pas selon leur poids. Plus les aliments sont épais, plus le temps de cuisson est long. Un morceau de viande de 500 g et d'une épaisseur de 10 cm demandera un temps de cuisson supérieur à un morceau de même poids, mais d'une épaisseur de 5 cm.

Conseils

Pour conserver tous les **arômes** d'une viande, vous devez la faire cuire dans un récipient perforé. Placez un récipient non perforé en dessous pour recueillir le jus.
Vous pourrez ensuite le faire réduire en sauce ou le congeler pour l'utiliser ultérieurement.

Les jus de poule, de jarret de bœuf, de poitrine, de côtes et d'os de bœuf permettent de préparer des **bouillons corsés**. Placez la viande, les légumes pour la soupe et l'eau froide dans un récipient de cuisson. Plus le temps de cuisson est long, plus le fond est corsé.

Si vous faites cuire de la viande **en y ajoutant du liquide**, respectez la quantité de liquide indiquée dans la recette, surtout avec le mode Cuisson vapeur sous pression. Une trop grande quantité de liquide risque d'entraîner une formation excessive de mousse. Si besoin est, n'augmentez la quantité de liquide qu'après la cuisson, par exemple en rajoutant du bouillon.

Cuisson à la vapeur

Réglages

Les valeurs données dans les tableaux sont purement indicatives. Nous vous recommandons de sélectionner tout d'abord le temps de cuisson le plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson, si nécessaire.

Viande	Cuisson vapeur sous pression 120 °C *	Cuisson à la vapeur 100 °C *
Jarret de bœuf, recouvert d'eau	45–50	110–120
Jambonneau	75–80	135–145
Blanc de poulet	–	8–10
Jarret	58–63	105–115
Côtes, recouvertes d'eau	38–43	110–120
Emincé de veau	–	3–4
Carré de porc fumé en tranches	3–4	6–8
Ragoût de mouton	6–8	12–16
Poularde	30	60–70
Roulade de dinde	–	12–15
Escalopes de dinde	–	4–6
Plates côtes, recouvertes d'eau	50–55	130–140
Goulache de bœuf	30–35	105–115
Poule à bouillir, recouverte d'eau	40	80–90
Pointe de bœuf	45–50	110–120

* Temps de cuisson en minutes

Saucisses

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température: 90 °C
Durée: voir tableau

Saucisses	Durée en minutes
Wienerli	6–8
Saucisse de Lyon	6–8
Boudin blanc	6–8

Cuisson à la vapeur

Poisson

Produits frais

Préparez vos poissons frais comme d'habitude : écaillez-les, videz-les et nettoyez-les.

Produits surgelés

Décongelez les poissons surgelés avant de les faire cuire (voir chapitre "Décongeler").

Préparation

Ajoutez une préparation acidulée à votre poisson, comme du jus de citron jaune ou vert, avant de le faire cuire. Le jus acide rend la chair du poisson plus ferme.

Inutile de saler le poisson, car la cuisson à la vapeur lui permet de conserver en grande partie ses sels minéraux, qui mettent en valeur son propre goût.

Récipients de cuisson

Graissez les récipients de cuisson perforés.

Niveau d'enfournement

Lorsque vous faites cuire du poisson dans un récipient perforé en même temps que d'autres aliments dans d'autres récipients de cuisson, vous éviterez les mélanges de saveurs dus à l'écoulement du jus en plaçant les récipients contenant le poisson directement au-dessus de la plaque-support.

Température

85 °C – 90 °C
Pour cuire en douceur des poissons délicats comme la sole.

100 °C
Pour cuire les poissons à chair ferme comme le cabillaud ou le saumon.
Pour la cuisson en sauce ou au court-bouillon.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient selon l'épaisseur et la nature des aliments, et non pas selon leur poids. Plus les aliments sont épais, plus le temps de cuisson est long. Un morceau de poisson de 500 g et d'une épaisseur de 3 cm demandera un temps de cuisson supérieur à un morceau de même poids, mais d'une épaisseur de 2 cm.

Plus le poisson cuit, plus sa chair devient ferme. Respectez les temps de cuisson indiqués.
Si le poisson n'est pas suffisamment cuit, prolongez la cuisson de quelques minutes seulement.

Augmentez de quelques minutes les temps indiqués si vous cuisez du poisson en sauce ou au court-bouillon.

Conseils

L'ajout d'herbes et d'aromates, comme l'aneth, permet de conserver les saveurs du poisson.

Cuisez les poissons les plus gros dans leur position naturelle de nage. Pour maintenir le poisson dans cette position, placez une tasse renversée, ou un ustensile similaire, dans le plat. Couchez le poisson, ventre ouvert vers le haut.

Placez les restes du poisson comme les arêtes, les nageoires et la tête avec du bouillon de légumes et de l'eau froide dans un plat de cuisson, pour préparer un **fond de poisson**. Faites cuire à 100 °C durant 60 à 90 minutes. Plus le temps de cuisson est long, plus le fond est corsé.

Pour une cuisson **au bleu**, le poisson est plongé dans de l'eau contenant du vinaigre (proportions eau/vinaigre selon la recette). Il est important que le poisson conserve sa peau intacte. Ce mode de préparation est particulièrement indiqué pour les carpes, truites, tanches, anguilles et saumons.

Cuisson à la vapeur

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : voir tableau
Durée : voir tableau

Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont des valeurs approximatives pour des poissons frais. Nous vous recommandons de sélectionner tout d'abord le temps de cuisson le plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson, si nécessaire.

	Température en °C	Durée en minutes
Anguille	100	5–7
Filet de perche	100	8–10
Filet de dorade	85	3
Truite, 250 g	90	10–13
Filet de flétan	85	4–6
Filet de cabillaud	100	6
Carpe, 1,5 kg	100	18–25
Filet de saumon	100	6–8
Pavé de saumon	100	8–10
Truite saumonée	90	14–17
Filet de pangasius	85	3
Filet de sébaste	100	6–8
Filet d'aiglefin	100	4–6
Filet de plie	85	4–5
Filet de baudroie	85	8–10
Filet de sole	85	3
Filet de turbot	85	5–8
Filet de thon	100	5–10
Filet de sandre	85	4

Crustacés

Préparation

Décongelez les crustacés surgelés avant de les faire cuire.

Décortiquez-les, retirez les intestins et lavez les crustacés.

Récipients de cuisson

Graissez les récipients de cuisson perforés.

Temps de cuisson

Plus les crustacés cuisent longtemps, plus leur chair devient ferme. Respectez les temps de cuisson indiqués.

Augmentez de quelques minutes les temps de cuisson indiqués si vous cuisez des crustacés en sauce ou au court-bouillon.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : voir tableau
Durée : voir tableau

	Température en °C	Durée en minutes
Crevettes	90	3
Crevettes roses	90	3
Crevettes géantes	90	4
Crabes	90	3
Langoustes	95	10–15
Petites crevettes	90	3

Cuisson à la vapeur

Coquillages

Produits frais

⚠ Ne préparez que des coquillages fermés.
Ne mangez pas de coquillages qui ne se sont pas ouverts durant la cuisson. Risque d'intoxication !

Lavez les coquillages frais quelques heures avant la cuisson, afin qu'ils puissent rejeter le sable qu'ils contiennent. Brossez-les ensuite vigoureusement pour en éliminer les filaments.

Produits surgelés

Faites décongeler les coquillages surgelés.

Temps de cuisson

Plus les coquillages cuisent longtemps, plus leur chair devient dure. Respectez les temps de cuisson indiqués.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : voir tableau
Durée : voir tableau

	Température en °C	Durée en minutes
Pouce-pieds	100	2
Coques	100	2
Moules	90	12
Coquilles Saint-Jacques	90	5
Couteaux	100	2–4
Palourdes	90	4

Riz

Le riz gonfle durant la cuisson et doit donc cuire dans du liquide. Etant donné que la quantité de liquide absorbée par le riz varie selon le type de ce dernier, les proportions entre le riz et l'eau diffèrent, elles aussi.

Le riz absorbe la totalité du liquide de cuisson et ne perd donc aucun élément nutritif.

Réglages

Cuisson à la vapeur
ou Cuisson vapeur sous pression 120 °C
Température : 100 °C / 120 °C
Durée : voir tableau

	Proportions riz : liquide	**Cuisson vapeur sous pression 120 °C ***	**Cuisson à la vapeur 100 °C ***
Riz basmati	1 : 1,5	7	15
Riz parboiled	1 : 1,5	11	23–25
Riz à grain rond			
Riz au lait	1 : 2,5		30
Risotto	1 : 2,5	11	18–19
Riz complet	1 : 1,5	13	26–29
Riz sauvage	1 : 1,5	13	26–29

* Temps de cuisson en minutes

Pâtes

Pâtes sèches

Les pâtes gonflent durant la cuisson et doivent donc cuire dans du liquide. Le liquide doit les recouvrir entièrement. L'utilisation de liquide chaud permet d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson.

Rallongez le temps de cuisson indiqué par le fabricant d'environ $^1/_3$.

Produits frais

Les pâtes fraîches, telles qu'on les trouve au rayon frais, ne doivent pas gonfler. Cuisez-les dans un récipient perforé.

Détachez les pâtes qui se sont agglutinées et répartissez-les de manière uniforme dans le récipient de cuisson.

Réglages

Produits frais	**Cuisson vapeur sous pression 120 °C ***	**Cuisson à la vapeur 100 °C ***
Gnocchi	-	3
Frisettes	-	2
Ravioli	-	3
Spaetzli	-	2
Tortellini	-	3
Pâtes sèches, recouvertes d'eau		
Tagliatelles	8	14
Vermicelles	-	8

* Temps de cuisson en minutes

Boulettes

Les boulettes prêtes à cuire dans leur sachet doivent être entièrement recouvertes d'eau, car si elles n'en absorbent pas suffisamment, elles risquent de se désagréger.

Cuisez les boulettes fraîches dans un récipient perforé et graissé.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : voir tableau

	Durée en minutes
"Dampfnudel" (beignets à la vapeur)	30
Boulettes de pâte levée	20
Boulettes de pommes de terre en sachet-cuisson	20
Boulettes de pain en sachet-cuisson	18–20

Cuisson à la vapeur

Céréales

Les céréales gonflent durant la cuisson et doivent donc cuire dans du liquide. La proportion de céréales et de liquide dépend de la variété de céréales.

Elles peuvent être cuites entières ou concassées.

Réglages

	Proportions céréales : liquide	**Cuisson vapeur sous pression 120 °C ***	**Cuisson à la vapeur 100 °C ***
Amarante	1 : 1,5	8	15–17
Boulgour	1 : 1,5	4	9
Grains de blé vert concassés	1 : 1	4	7
Grains de blé vert entiers	1 : 1	9	18–20
Avoine entière	1 : 1	9	18
Avoine concassée	1 : 1	4	7
Millet	1 : 1,5	-	10
Polenta	1 : 3	-	10
Quinoa	1 : 1,5	7	15
Seigle entier	1 : 1	18	35
Seigle concassé	1 : 1	5	10
Froment entier	1 : 1	15	30
Froment concassé	1 : 1	4	8

* Temps de cuisson en minutes

Légumes secs déshydratés

Les légumes secs doivent tremper dans l'eau froide pendant au moins 10 heures avant la cuisson. Elles sont ainsi plus digestes et cette opération réduit le temps de cuisson.
Exception : **les lentilles** n'ont pas besoin de tremper.

Les légumes secs ayant trempé doivent être recouverts de liquide pendant la cuisson ; pour les légumes secs n'ayant pas trempé, il convient de respecter une proportion légumes secs/liquide particulière.

Réglages

Ayant trempé		
	Cuisson vapeur sous pression 120 °C *	**Cuisson à la vapeur 100 °C ***
Haricots		
Haricots rognons	7	55–65
Haricots rouges (haricots Azuki)	3	20–25
Haricots noirs	7	55–60
Haricots pinto	7	55–65
Haricots blancs	7	34–36
Petits pois		
Pois jaunes	11	40–50
Petits pois, écossés	9	27

* Temps de cuisson en minutes

Cuisson à la vapeur

N'ayant pas trempé			
	Proportion légumes secs : liquide	**Cuisson vapeur sous pression 120 °C ***	**Cuisson à la vapeur 100 °C ***
Haricots			
Haricots rognons	1 : 3	-	130–140
Haricots rouges (haricots Azuki)	1 : 3	-	95–105
Haricots noirs	1 : 3	15-16	100–120
Haricots pinto	1 : 3	-	115–135
Haricots blancs	1 : 3	-	80–90
Lentilles			
Lentilles brunes	1 : 2	-	13–14
Lentilles rouges	1 : 2	-	7
Petits pois			
Pois jaunes	1 : 3	-	110–130
Petits pois, écossés	1 : 3	-	60–70

* Temps de cuisson en minutes

Œufs de poule

Faites cuire les œufs dans des récipients perforés.

Inutile de piquer les œufs avant de les faire cuire. Etant donné qu'ils sont réchauffés lentement lors de la phase de montée en température, ils ne risquent pas d'éclater durant la cuisson.

Graissez des récipients de cuisson perforés si vous voulez y faire cuire des plats à base d'œuf, p. ex., une royale.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : voir tableau

	Durée en minutes
Taille S	
coque	3
mi-cuit	5
dur	9
Taille M	
coque	4
mi-cuit	6
dur	10
Taille L	
coque	5
mi-cuit	6-7
dur	12
Taille XL	
coque	6
mi-cuit	8
dur	13

Cuisson à la vapeur

Fruits

Pour ne pas perdre de jus, faites cuire les fruits dans un récipient non perforé.
Si vous utilisez un récipient perforé, glissez un récipient non perforé en dessous. Ainsi, vous pourrez conserver le jus.

Conseil

Vous pouvez utiliser le jus recueilli pour préparer un glaçage pour un gâteau.

Réglages

	Cuisson vapeur sous pression 120 °C *	**Cuisson à la vapeur 100 °C ***
Pommes, en morceaux	–	1–3
Poires, en morceaux	–	1–3
Cerises	–	2–4
Mirabelles	–	1–2
Nectarines/pêches, en morceaux	–	1–2
Prunes	–	1–3
Coings, en dés	3–4	6–8
Rhubarbe, en morceaux	–	1–2
Groseilles à maquereau	–	2–3

* Temps de cuisson en minutes

Cuisson menu

La cuisson d'un menu est l'opération consistant à cuire différents plats pour composer un repas entier, même si le temps de cuisson de chacun d'eux diffère : p. ex. un filet de sébaste, du riz et des brocolis. Les plats sont introduits dans le four à vapeur à des moments différents, de manière à être prêts au même moment.

Niveau d'enfournement

Placez les aliments produisant du jus (p. ex. du poisson) ou colorés (p. ex. des betteraves) directement au-dessus de la plaque-support. Vous éviterez ainsi un mélange de saveurs ou l'apparition de taches et décolorations dues à l'écoulement des jus de cuisson.

Température

Pour la cuisson d'un menu, la température doit être de 100 °C, car la plupart des aliments cuisent uniquement à cette température.
Ne cuisez en aucun cas vos repas à des températures inférieures si plusieurs températures sont indiquées, comme 85 °C pour le filet de dorade et 100 °C pour les pommes de terre.

Si un aliment doit cuire à 85 °C, testez préalablement une cuisson à 100 °C pour connaître le résultat à cette température. A 100 °C, les poissons délicats, comme la sole ou le carrelet, deviennent très fermes.

Temps de cuisson

Si vous augmentez la température de cuisson recommandée, vous devez réduire le temps de cuisson d'environ $^1/_3$.

Exemple

Riz	20 minutes
Filet de sébaste	6 minutes
Brocoli	4 minutes

20 minutes moins 6 minutes = 14 minutes (1er temps de cuisson : riz)
6 minutes moins 4 minutes = 2 minutes (2e temps de cuisson : filet de sébaste)
Reste = 4 minutes (3e temps de cuisson : brocoli)

<table>
<tr><td rowspan="3">Temps de cuisson</td><td colspan="3">20 min riz</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td colspan="2">6 min filet de sébaste</td></tr>
<tr><td>4 min brocoli</td></tr>
<tr><td>Réglage</td><td>14 min</td><td>2 min</td><td>4 min</td></tr>
</table>

- Placez d'abord le riz dans l'enceinte de cuisson.
- Réglez le premier temps de cuisson, soit 14 minutes.
- Lorsque les 14 minutes sont écoulées, placez le filet de sébaste dans l'appareil.
- Réglez le deuxième temps de cuisson, soit 2 minutes.
- Lorsque les 2 minutes sont écoulées, placez le brocoli dans l'appareil.
- Réglez le troisième temps de cuisson, soit 4 minutes.

Réchauffer

Grâce au mode Réchauffer, vous pouvez fort bien réchauffer dans votre appareil des plats déjà préparés. La vaisselle sera alors préchauffée. Etant donné que, dans ce mode, l'appareil n'a pas besoin d'eau pour refroidir, il ne se forme pratiquement pas d'eau condensée.

Vous pouvez tout aussi bien réchauffer des assiettes garnies (viande, légumes, pommes de terre) que des aliments préparés séparément.

Vaisselle de cuisson

Vous pouvez réchauffer de petites quantités sur une assiette et de plus grandes dans un récipient de cuisson.

Durée

Le nombre d'assiettes ou de récipients de cuisson n'influe pas sur la durée du réchauffage.

Les valeurs indiquées dans le tableau sont calculées sur la base d'une portion moyenne par assiette/récipient de cuisson. Prolongez ces temps de cuisson si les quantités sont plus importantes.

Conseils

Ne faites pas réchauffer de gros morceaux, comme un rôti, en une seule pièce, mais portionnez-les et disposez-les sur des assiettes.

Coupez en deux les aliments compacts comme des poivrons farcis ou des roulades.

Les aliments panés, p. ex. les escalopes, ne restent pas croustillants.

Réchauffez les sauces séparément. Les exceptions concernent les plats préparés en sauce (p. ex. le goulash).

Manière de procéder

- Couvrez les aliments avec une assiette creuse, un film alimentaire résistant à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur, ou le couvercle du récipient.
- Placez l'assiette sur la plaque-support, puis enfournez cette dernière.

Réglages

Réchauffer toujours 95 °C.

Décongeler

Le processus de décongélation est bien plus rapide dans l'appareil qu'à la température ambiante.

Température

La température optimale de décongélation est de 60 °C.
Exceptions : viande hachée et gibier 50 °C

Avant et après la décongélation

Le cas échéant, retirez les aliments de leur emballage avant de les décongeler.
Exceptions :
décongelez le pain et les pâtisseries dans leur emballage. Sinon, ils risquent d'absorber de l'humidité et de ramollir.

Après avoir sorti les aliments de l'appareil, laissez-les reposer encore quelque temps à température ambiante. Ce temps d'égalisation est nécessaire pour que la chaleur se répartisse de l'extérieur vers l'intérieur.

Récipients de cuisson

Lorsque vous faites décongeler des aliments qui s'égouttent, comme la volaille, utilisez un récipient perforé et placez la plaque-support en dessous. Ainsi, les aliments ne baigneront pas dans l'eau de décongélation.

⚠ Eliminez ensuite l'eau de décongélation de la viande et de la volaille et ne la réutilisez jamais. Vous risqueriez une intoxication par des salmonelles.

Les aliments qui ne s'égouttent pas peuvent être décongelés dans un récipient non perforé.

Conseils

Il n'est pas nécessaire de décongeler entièrement le poisson pour le faire cuire. Sa surface doit être assez tendre pour retenir les épices. Selon son épaisseur, 2 à 5 minutes suffisent pour une décongélation partielle.

A la moitié du temps de décongélation, séparez les aliments ou détachez les morceaux, par exemple dans le cas de baies ou de morceaux de viande ou de poisson, et répartissez-les dans le plat.

Ne recongelez jamais des produits décongelés.

Faites décongeler les plats préparés comme indiqué sur l'emballage.

Réglages

Décongeler
Température : voir tableau
Durée : voir tableau

Aliments	Poids en g	Température en °C	Temps de décongélation en minutes	Temps d'égalisation en minutes
Produits laitiers				
Fromage en tranches	125	60	15	10
Séré	250	60	20–25	10–15
Crème	250	60	20–25	10–15
Fromage à pâte molle	100	60	15	10–15
Fruits				
Compote de pommes	250	60	20–25	10–15
Quartiers de pommes	250	60	20–25	10–15
Abricots	500	60	25–28	15–20
Fraises	300	60	8–10	10–12
Framboises/ groseilles	300	60	8	10–12
Cerises	150	60	15	10–15
Pêches	500	60	25–28	15–20
Prunes	250	60	20–25	10–15
Groseilles à maquereau	250	60	20–22	10–15
Légumes				
surgelés en bloc, p. ex. chou vert, épinards, chou rouge	300	60	20–25	10–15
Poisson				
Filets de poisson	400	60	15	10–15
Truites	500	60	15–18	10–15
Homard	300	60	25–30	10–15
Crabes	300	60	4–6	5

Programmes spéciaux

Aliments	Poids en g	Température en °C	Temps de décongélation en minutes	Temps d'égalisation en minutes
Viande				
Rôtir	en tranches	60	8–10	15–20
Viande hachée	250	50	15–20	10–15
Viande hachée	500	50	20–30	10–15
Goulache	500	60	30–40	10–15
Goulache	1000	60	50–60	10–15
Foie	250	60	20–25	10–15
Râble de lièvre	500	50	30–40	10–15
Selle de chevreuil	1000	50	40–50	10–15
Escalopes / côtelettes / saucisses à rôtir	800	60	25–35	15–20
Volaille				
Poulet	1000	60	40	15–20
Cuisses de poulet	150	60	20–25	10–15
Escalope de poulet	500	60	25–30	10–15
Cuisses de dinde	500	60	40–45	10–15
Pâtisseries				
Pâtisserie à base de pâte feuilletée/levée		60	10–12	10–15
Pâtisserie à base de pâte travaillée/cake	400	60	15	10–15
Pain / Petits pains				
Petits pains		60	30	2
Pain bis, tranché	250	60	40	15
Pain complet, tranché	250	60	65	15
Pain blanc, tranché	150	60	30	20

Stérilisation/conserves

Lors de la stérilisation en vue de la mise en bocaux, ne sélectionnez jamais une température supérieure à 95 °C (à 90 °C si l'appareil est installé à une altitude supérieure à 1000 m au-dessus du niveau de la mer), sinon les bocaux risqueraient d'exploser.
Risque de blessure !

Utilisez uniquement des aliments frais de qualité irréprochable, sans marques ni traces de pourriture.

Bocaux

Utilisez uniquement des bocaux et des accessoires propres et en parfait état. Vous pouvez utiliser des bocaux en verre à couvercle Twist-off ou à couvercle en verre avec joint en caoutchouc.

Assurez-vous que les bocaux ont tous la même taille pour qu'ils soient stérilisés de manière homogène.

Après avoir rempli les bocaux, nettoyez le bord de chacun d'eux avec un chiffon propre et de l'eau chaude, puis fermez les conserves.

Fruits

Triez les fruits, lavez-les rapidement, mais soigneusement, puis laissez-les égoutter. Nettoyez les baies avec précaution. Ces fruits sont très délicats et s'écrasent facilement.
Epluchez-les, équeutez-les, épépinez-les ou dénoyautez-les. Coupez les gros fruits en petits morceaux. Par exemple, coupez les pommes en quartiers.
Dans le cas de fruits à noyau (prunes, abricots), piquez-les plusieurs fois avec une fourchette ou une pique en bois. Sinon, ils éclateront à la cuisson.

Légumes

Rincez, nettoyez et découpez les légumes en petits morceaux.
Blanchissez les légumes verts avant la stérilisation pour qu'ils conservent leur couleur (voir chapitre "Blanchir").

Contenance

Remplissez les bocaux sans tasser les aliments, au maximum jusqu'à 3 cm du bord. La compression des aliments dans le pot détruirait les parois cellulaires. Tapotez doucement le bocal sur un torchon pour mieux répartir son contenu.

Remplissez les bocaux de liquide de sorte que les aliments à stériliser soient entièrement recouverts.
Avec des fruits, vous pouvez utiliser de l'eau sucrée, pour des légumes, de l'eau salée ou vinaigrée, selon vos goûts.

Conseils

Utilisez la chaleur résiduelle et ne sortez les bocaux de l'enceinte de cuisson que 30 minutes après avoir déclenché l'appareil.

Laissez-les refroidir, recouverts d'un linge, pendant environ 24 heures.

Manière de procéder

- Enfournez le récipient perforé au niveau le plus bas.
- Placez les bocaux en verre, qui devraient être de la même taille, dans un récipient de cuisson perforé. Les bocaux ne doivent pas se toucher.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : voir tableau
Durée : voir tableau

Aliments	Température en °C	Durée en minutes*
Baies		
Groseilles	80	50
Groseilles à maquereau	80	55
Airelles rouges	80	55
Fruits à noyau		
Cerises	85	55
Mirabelles	85	55
Prunes	85	55
Pêches	85	55
Reine-claudes	85	55
Fruits à pépins		
Pommes	90	50
Compote de pommes	90	65
Coings	90	65
Légumes		
Haricots	100	120
Fèves	100	120
Concombres	90	55
Viande		
Précuite	90	90
Rôtie	90	90

* Les durées indiquées se réfèrent à des bocaux de 1,0 l. Pour des bocaux de 0,5 l, la durée se réduit de 15 minutes ; pour des bocaux de 0,25 l, de 20 minutes.

Extraction de jus

Votre appareil vous permet d'extraire le jus de fruits tendres, moyennement durs et durs.

Ce sont cependant les fruits les plus mûrs qui conviennent le mieux ; car le jus sera plus abondant et plus parfumé.

Préparation

Triez puis lavez les fruits dont vous souhaitez extraire le jus. Enlevez les parties abîmées.

Retirez les tiges des raisins et des cerises qui contiennent des substances amères mais ne retirez pas les tiges des baies.

Coupez les gros fruits tels que les pommes en dés de 2 cm environ. Plus le fruit ou le légume est dur, plus il doit être coupé finement.

Conseils

Mélangez les fruits doux et les fruits âpres pour arrondir le goût.

La plupart des fruits donneront plus de jus et leur arôme sera encore sublimé si vous ajoutez un peu de sucre puis les laissez reposer quelques heures. Nous vous conseillons les proportions suivantes : 1 kg de fruits sucrés pour 50 à 100 g de sucre et 1 kg de fruits acides pour 100 à 150 g de sucre.

Si vous voulez conserver le jus obtenu, versez-le encore chaud dans des bouteilles propres que vous refermerez immédiatement.

Manière de procéder

- Disposez les fruits préparés dans un récipient de cuisson perforé.
- Placez en dessous un récipient de cuisson non perforé, pour récupérer le jus.

Réglages

	Durée en minutes	
	Cuisson vapeur sous pression 120 °C	**Cuisson vapeur 100 °C**
Fruits tendres		
p. ex. des baies	-	40–70
Fruits moyennement durs		
p. ex. des pommes, des poires	30–45	-
Fruits durs		
p. ex. des coings	40–50	-

Fabriquer des yaourts maison

Vous aurez besoin de lait et, pour lancer la fermentation, de yaourt ou de ferment, que l'on trouve p. ex. dans les magasins de produits diététiques.

Utilisez du yaourt nature avec des cultures vivantes et sans additifs. Le yaourt traité thermiquement ne convient pas.

Le yaourt doit être frais (courte durée de stockage).

Vous pouvez utiliser du lait UHT non réfrigéré ou du lait frais. Le lait UHT peut être utilisé sans autre traitement. Le lait frais doit auparavant être chauffé à 90 °C (pas bouilli !) puis refroidi à 35 °C. Le yaourt à base de lait frais sera un peu plus ferme que celui préparé avec du lait UHT.

Le yaourt et le lait utilisés doivent avoir la même teneur en matières grasses.

Durant le temps d'attente, les pots en verre ne doivent pas être déplacés ni bousculés.

Une fois préparé, le yaourt doit être immédiatement refroidi au réfrigérateur.

La fermeté, la teneur en matières grasses et les cultures utilisées dans le yaourt de base influent sur la consistance des yaourts fabriqués. Tous les yaourts ne fonctionnent pas aussi bien comme yaourt de base.

Causes possibles en cas de mauvais résultats

Le yaourt ne prend pas :
mauvais stockage du yaourt de base, la chaîne du froid a été rompue, l'emballage était endommagé, le lait n'a pas été suffisamment chauffé.

Du liquide s'est déposé :
les pots ont été bougés, le yaourt n'a pas été refroidi suffisamment vite.

Le yaourt est granuleux :
le lait a été porté à trop haute température, le lait n'était pas intact, le lait et le yaourt de base n'ont pas été mélangés de façon homogène.

Conseil

Si vous utilisez des ferments de yaourt, vous pouvez fabriquer du yaourt à base d'un mélange de lait et de crème. Mélangez 3/4 de litre de lait avec 1/4 de litre de crème.

Manière de procéder

- Mélangez 100 g de yaourt avec 1 litre de lait ou suivez les instructions indiquées sur l'emballage des ferments de yaourt.
- Répartissez le mélange de lait et de yaourt dans des pots, puis fermez-les.
- Placez les pots fermés dans un récipient de cuisson perforé. Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Placez les pots au réfrigérateur dès la durée écoulée. Ne bougez pas inutilement les pots.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : 40 °C
Durée : 5:00 heures

Faire lever la pâte

Manière de procéder

- Préparez la pâte selon votre recette.
- Couvrez ensuite la jatte contenant la pâte et posez-la sur la plaque-support.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : 40 °C
Durée : selon les indications de la recette

Faire fondre de la gélatine

Manière de procéder

- Faites ramollir les **feuilles de gélatine** pendant 5 minutes dans un bol d'eau froide. Les feuilles de gélatine doivent être entièrement recouvertes d'eau. Essorez les feuilles de gélatine et videz l'eau du récipient. Replacez ensuite les feuilles de gélatine dans le récipient.
- Mettez la gélatine **moulue** dans un plat creux et ajoutez la quantité d'eau indiquée sur l'emballage.
- Couvrez le récipient et posez-le sur la plaque-support.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : 90 °C
Durée : 1 minute

Faire fondre du chocolat

Cet appareil vous permet de faire fondre tous les types de chocolat.

Manière de procéder

- Cassez le chocolat en petits morceaux.
  Placez le sachet contenant le glaçage, encore fermé, dans un récipient de cuisson perforé.
- Si vous voulez faire fondre de grandes quantités de chocolat, utilisez un récipient de cuisson non perforé. Pour de petites quantités, utilisez une tasse ou un petit plat.
- Couvrez le récipient de cuisson ou le plat avec du film alimentaire résistant à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur, ou avec un couvercle.
- Si vous faites fondre de grandes quantités, remuez de temps en temps.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : 65 °C
Durée : 20 minutes

Peler des aliments

Manière de procéder

- Entaillez les tomates, nectarines, etc. en croix à l'emplacement du pédoncule. La peau se pèle ensuite facilement.
- Disposez les fruits et légumes préparés dans un récipient de cuisson perforé.
- Après avoir retiré des amandes du four, passez-les immédiatement sous l'eau froide. Sinon, vous ne pourrez pas les éplucher.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : voir tableau

Aliments	Durée en minutes
Abricots	1
Amandes	1
Nectarines	1
Poivrons	4
Pêches	1
Tomates	1

Conserver des pommes

La durée de conservation des pommes non traitées peut être rallongée. Si les pommes sont stockées dans une pièce sèche, fraîche et bien ventilée, elles peuvent se conserver 5 à 6 mois. Ceci ne s'applique qu'aux pommes et non aux autres fruits à pépins.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : 50 °C
Durée : 5 minutes

Blanchir

Les fruits et les légumes destinés à être congelés devraient être blanchis au préalable. Ainsi les aliments se conserveront mieux au congélateur.

Les légumes blanchis au préalable conservent mieux leur couleur naturelle.

Manière de procéder

- Disposez les fruits et les légumes préparés dans un récipient de cuisson perforé.
- Une fois les fruits et les légumes blanchis, plongez-les dans de l'eau glacée pour qu'ils refroidissent rapidement. Puis laissez-les égoutter.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : 1 minute

Faire suer des oignons

La cuisson à l'étuvée consiste à cuire un aliment dans son propre jus, éventuellement en ajoutant un peu de matière grasse.

Manière de procéder

- Coupez les oignons, placez-les avec un peu de beurre dans un récipient de cuisson non perforé.
- Couvrez le récipient de cuisson ou le plat avec du film alimentaire résistant à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur, ou avec un couvercle.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : 4 minutes

Cuisson vapeur sous pression
Température : 120 °C
Durée : 2 minutes

Faire suer le lard

Ce mode de cuisson permet de ne pas faire brûler le lard !

Manière de procéder

- Déposez le lard (coupé en dés, en lanières ou en tranches) dans un récipient de cuisson non perforé.
- Couvrez le récipient avec du film alimentaire résistant à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur, ou avec un couvercle.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : 4 minutes

Cuisson vapeur sous pression
Température : 120 °C
Durée : 2 minutes

Stériliser la vaisselle

A la fin de ce programme, les récipients et biberons qui ont été stérilisés dans l'appareil sont stériles tout comme si vous les aviez fait bouillir. Vérifiez tout d'abord les indications du fabricant pour vous assurer que toutes les pièces résistent à des températures allant jusqu'à 100 °C et à la vapeur chaude.

N'assemblez à nouveau les biberons que lorsque toutes les pièces sont parfaitement sèches. Ce n'est qu'ainsi que vous éviterez une nouvelle formation de germes.

Manière de procéder

- Désassemblez les pièces détachables des biberons. Disposez toutes les pièces dans un récipient de cuisson perforé de sorte qu'elles ne se touchent pas (posez-les à plat ou ouverture orientée vers le bas). La vapeur chaude pourra ainsi circuler librement autour de chaque pièce.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : 15 minutes

Préparer des serviettes chaudes

Manière de procéder

- Humidifiez les serviettes et roulez-les bien serré.
- Disposez-les dans un récipient de cuisson perforé.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : 70 °C
Durée : 2 minutes

Décristalliser du miel

Manière de procéder

- Dévissez légèrement le couvercle du pot de miel et placez ce dernier dans un récipient de cuisson perforé ou sur la plaque-support.
- Remuez le miel de temps en temps.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : 60 °C
Durée : 90 minutes (quelle que soit la taille du pot ou la quantité de miel)

Préparer une royale

Manière de procéder

- Mélangez 6 œufs avec 375 ml de lait (sans fouetter).
- Assaisonnez le mélange d'œuf et de lait et versez-le dans un récipient beurré non perforé.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : 4 minutes

Cuisson vapeur sous pression
Température : 120 °C
Durée : 2 minutes

Quand vous réceptionnez votre appareil, certains réglages d'usine ont d'ores et déjà été enregistrés. Veuillez vous référer au tableau pour savoir quels réglages vous pouvez modifier.

- Activez la programmation ‣≡ à l'aide de la touche ▲.

- Sélectionnez le programme de votre choix à l'aide de la touche des températures **+**.
- Choisissez l'état que vous souhaitez à l'aide la touche **+**.

- Pressez la touche de mode de fonctionnement ▲.

Le nouveau réglage est mémorisé.

Programme		Etat*		Réglage
P 1	Volume du signal sonore	S	0	désactivé
		S	1	très faible
		S	2	silencieux
		S	3	moyen
		S	**4**	fort
P 2	Durée du signal sonore de fin de programme	S	0	signal unique
		S	**1**	bref signal intermittent
		S	2	long signal intermittent (5 min)
P 3	Verrouillage	**S**	**0**	impossible
		S	1	possible
P 4	Programme s'affichant après l'enclenchement	**S**	**0**	Cuisson vapeur sous pression
		S	1	Cuisson vapeur
		S	2	Réchauffer
		S	3	Décongeler
		S	4	Mode sélectionné en dernier
P 5	Dureté de l'eau	S	1	douce
		S	2	moyenne
		S	3	dure
		S	**4**	très dure
P 6	Emplacement de l'appareil	**S**	**0**	en dessous de 1'000 m
		S	1	au-dessus de 1'000 m
P 7	Modification de la température	**S**	**0**	par paliers de 5 °C
		S	1	par paliers de 1 °C (veuillez noter que pendant la phase de chauffage, l'affichage se fait toujours par paliers de 5 °C)
P 8	Mode de démonstration et réglage usine	S	0	Mode de démonstration activé
		S	**1**	Mode de démonstration désactivé
		S	9	Réinitialisation des réglages usine

* Le réglage effectué en usine est imprimé en caractères gras.

⚠ Risque de blessure !
La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit.
Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

Risque d'endommager le matériel !
L'utilisation de détergents et de liquides vaisselle inadéquats peut abîmer les surfaces. Utilisez uniquement des produits ménagers courants pour nettoyer l'appareil.

N'employez pas de nettoyants ni de détergents ou liquides vaisselle contenant des agents tensioactifs ou des hydrocarbures aliphatiques. Ils pourraient faire gonfler les joints.

Nettoyez et séchez l'appareil ainsi que les accessoires après chaque utilisation. Laissez tout d'abord l'appareil refroidir.

Ne refermez la porte de l'appareil que lorsqu'il est entièrement sec.

Si l'appareil doit rester longtemps sans fonctionner, nettoyez-le soigneusement, afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs, etc. Laissez ensuite la porte de l'appareil ouverte.

Face frontale de l'appareil

Eliminez immédiatement les salissures de la face frontale de l'appareil.
Si vous les laissez s'incruster, vous risquez de ne plus pouvoir les enlever, et les surfaces pourraient se tacher, se décolorer ou changer d'aspect.

Nettoyez la face frontale avec un carré vaisselle propre, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux.
Vous pouvez également la nettoyer avec un chiffon microfibres propre et humide, sans utiliser de détergent.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures et aux égratignures. Les surfaces en verre présentant des rayures et des égratignures peuvent même se briser.
Toutes les surfaces risquent de se tacher, se décolorer ou changer d'aspect au contact de produits de nettoyage inappropriés.

Pour éviter d'endommager les surfaces, ne les nettoyez pas avec

- des détergents à base de soude, d'alcali, d'ammoniaque, d'acide ou de chlore,
- des détergents anticalcaire,
- des détergents abrasifs comme la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer,
- des détergents contenant des solvants,
- des nettoyants spéciaux pour l'inox,
- des nettoyants pour lave-vaisselle,
- des décapants pour four,
- des nettoyants pour le verre,
- des éponges abrasives ou des brosses dures comme des grattoirs,
- des éponges "efface-taches",
- des racloirs à lame aiguisée.

Enceinte de cuisson et desserte

Après chaque utilisation, nettoyez puis séchez l'enceinte de cuisson, la face intérieure de la porte et la desserte. Laissez tout d'abord l'appareil refroidir.

La plupart des salissures s'éliminent facilement à l'aide d'un carré vaisselle, d'un peu de liquide vaisselle et d'eau chaude.

Si l'eau est très calcaire, il se peut que des dépôts de calcaire se forment sur les parois de l'enceinte de cuisson et sur la desserte.
Si l'eau est particulièrement riche en minéraux, il se peut qu'au fil du temps, des taches apparaissent sur les parois de l'enceinte de cuisson.
Les dépôts de calcaire et les taches s'enlèvent facilement avec le nettoyant pour vitrocéramique et inox de Miele (voir chapitre "Accessoires disponibles en option").
Après avoir utilisé le nettoyant, essuyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide et faites fonctionner l'appareil durant 5 minutes, mode Cuisson à la vapeur, 100 °C.
Rincez la desserte à l'eau claire et séchez-la.

Les dépôts de calcaire s'éliminent également avec du vinaigre, les taches avec un détartrant à base d'acide citrique. Rincez ensuite à l'eau claire et séchez les surfaces.

Accessoires

Récipients de cuisson et filtre

Rincez, puis séchez les récipients de cuisson et le filtre après chaque utilisation. Toutes ces pièces peuvent passer au lave-vaisselle.

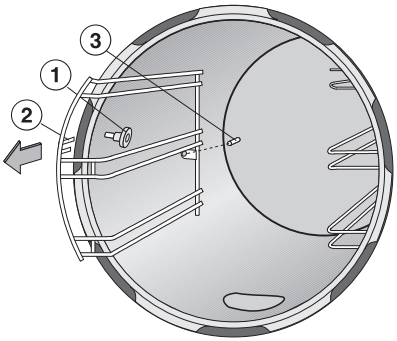
Les taches bleutées apparaissant sur les récipients ainsi que les taches et les dépôts de calcaire sur le filtre s'enlèvent facilement à l'aide du nettoyant pour vitrocéramique et inox de Miele (voir chapitre "Accessoires disponibles en option"). Rincez ensuite les récipients et le filtre à l'eau claire afin d'éliminer tout résidu de nettoyant.

Les taches et les dépôts de calcaire s'éliminent également avec du vinaigre. Rincez ensuite les récipients et le filtre à l'eau claire.

Grilles supports

Les grilles supports se nettoient à la main ou au lave-vaisselle.

Les taches et les dépôts de calcaire s'enlèvent facilement à l'aide du nettoyant pour vitrocéramique et inox de Miele (voir chapitre "Accessoires disponibles en option"). Rincez ensuite les grilles supports à l'eau claire afin d'éliminer tout résidu de nettoyant.



Retirer les grilles supports

- Desserrez les vis de fixation ① suffisamment pour pouvoir retirer les grilles par l'avant.
  Il n'est pas possible de dévisser entièrement les vis.

Remettre les grilles supports en place

- Placez les grilles supports avec le guide ② (à l'avant, au centre) sur les vis de fixation desserrées.
- Placez les œillets des grilles (à l'arrière, au centre) sur les goujons correspondants ③ situés sur la paroi arrière de l'enceinte de cuisson.

Resserrez les vis à demeure.

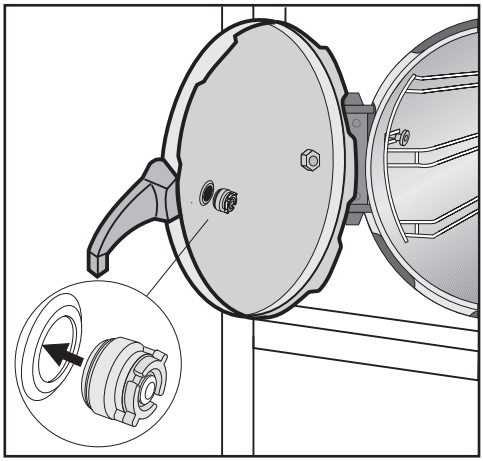
Joint de porte/soupape de sécurité

Remplacez le joint de porte et la soupape de sécurité tous les un à deux ans selon la fréquence d'utilisation de l'appareil. Le joint et la soupape de sécurité sont disponibles sous forme de kit en tant qu'accessoire en option (voir chapitre "Accessoires disponibles en option").

Joint de porte

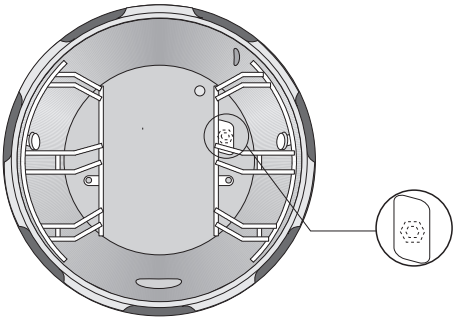
Nettoyez le joint de porte après chaque utilisation. Ne le nettoyez en aucun cas au lave-vaisselle mais à la main, avec un carré vaisselle, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude. Séchez-le ensuite avec un chiffon doux.

Soupape de sécurité



- Ouvrez la porte.
- Retirez l'ancienne soupape de sécurité se trouvant sur la face intérieure de la porte.
- Mettez la soupape neuve en place. Ce faisant, veillez à ce que le joint en caoutchouc soit positionné correctement.

Buse d'eau



La buse d'eau située derrière la tôle de renvoi de la grille support droite permet d'asperger l'enceinte de cuisson avec de l'eau pendant la phase de refroidissement. Cette buse peut, à la longue, se salir et s'entartrer.

Il convient de détartrer la buse régulièrement, au plus tard lorsque le message d'erreur *F13* apparaît.

- Attendez que plusieurs signaux sonores soient émis. Ouvrez alors la porte et sortez les aliments.

Attention ! Une grande quantité de vapeur très chaude s'échappe de l'appareil lors de l'ouverture de la porte et les aliments sont très chauds !

- Ouvrez la porte et laissez refroidir l'appareil.
- Sortez les grilles supports latérales (voir chapitre "Grilles supports").
- Retirez la buse.
- Détartrez la buse avec le détartrant Miele.
- Après le détartrage, rincez la buse sous l'eau courante.

Avant de remettre la buse en place, il convient de rincer brièvement les conduites d'eau de l'appareil.

- Pour ce faire, refermez la porte, enclenchez l'appareil et sélectionnez le mode Cuisson à la vapeur.
- Réglez une durée d'une minute et pressez la touche Start/Stop.
- Attendez que la phase de refroidissement soit terminée (voir chapitre "Une fois le temps de cuisson écoulé").
- Ouvrez la porte, réinsérez la buse et les grilles supports.

Vous pouvez ensuite remettre l'appareil en marche normalement.

Si le message d'erreur *F13* apparaît de nouveau bien que vous veniez de détartrer la buse d'eau, contactez le service après-vente.

Détartrage

Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pour le détartrage que le détartrant Miele.

Ne procédez au détartrage que lorsque l'appareil a refroidi, car sinon des vapeurs irritantes se dégageraient.

Le détartrant est un produit corrosif pouvant provoquer de fortes irritations. Evitez le contact avec la peau et n'inhalez pas les vapeurs.
En cas de contact cutané, rincez immédiatement et abondamment à l'eau claire ; en cas de forte irritation ou lésion de la peau, consultez un médecin.

Le récipient contenant le détartrant doit toujours rester bien fermé. Tenez le détartrant hors de portée des enfants !

Veillez à ce que le détartrant n'entre pas en contact avec les surfaces en métal. Sinon des taches risqueraient d'apparaître. Le cas échéant, éliminez immédiatement toute trace de détartrant.

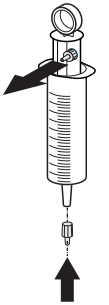
Après une certaine durée de fonctionnement, l'appareil vous signale qu'il faut le détartrer. Lors de la mise en marche apparaissent dans l'affichage de mode et de température, à gauche, le symbole ⇆, le mode Détartrage ⇆ et le chiffre *10*.

Ce chiffre indique que vous pouvez encore lancer 10 opérations de cuisson avant que l'appareil ne se bloque. Si vous ne le détartrez pas immédiatement, un *9* apparaîtra la prochaine fois que vous l'enclencherez, et ainsi de suite.

Finalement, l'appareil sera bloqué et vous devrez le détartrer. Nous vous recommandons de détartrer l'appareil avant qu'il ne se verrouille.

Le processus de détartrage ne peut être interrompu qu'en déclenchant l'appareil. Si vous réenclenchez l'appareil après avoir interrompu le processus de détartrage, un rinçage sera automatiquement effectué (voir chapitre "Que faire en cas de dérangement ?").

- Attendez que l'appareil ait refroidi.



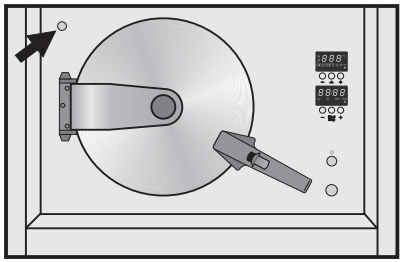
- Retirez le capuchon placé sur la tige du piston de la seringue et placez-le sur le bec de ladite seringue (fournie avec l'appareil).
- Enclenchez l'appareil vide après l'avoir fermé.

Dans l'affichage de mode et de température apparaissent, à gauche, le symbole ⇆, le mode Détartrage ⇆ et un chiffre.

- Pressez la touche Start/Stop.

Le code *E00* et, à gauche, le symbole ⇆ ainsi que le mode Détartrage ⇆ apparaissent à l'affichage de mode et de température.

L'appareil effectue la vidange. Lorsque le processus de vidange est terminé, *E01* apparaît à l'affichage de mode et de température.



- Remplissez la seringue d'eau. Introduisez l'orifice de la seringue dans l'orifice de remplissage situé en haut, à gauche, sur la façade de l'appareil, puis injectez la quantité d'une seringue d'eau lentement et de manière régulière. Ce faisant, veillez à tenir la seringue bien droite.

- Versez 300 ml de détartrant dans un récipient résistant aux acides, p. ex. en verre ou en porcelaine.
- Remplissez la seringue de détartrant provenant de ce récipient, puis injectez la quantité d'une seringue dans l'orifice de remplissage.
- Remplissez la seringue d'eau, puis injectez la quantité de deux seringues dans l'orifice de remplissage.

Un signal sonore est émis et *E02* apparaît à l'affichage de mode et de température. Le processus de détartrage se met en place.

Si aucun signal sonore n'est émis, n'ajoutez en aucun cas de l'eau.
Attendez 5 minutes. Si le signal ne retentit toujours pas, déclenchez l'appareil et réenclenchez-le (voir chapitre "Que faire en cas de dérangement ?")

Lorsque la préparation est terminée, un signal sonore est émis et *E03* apparaît à l'affichage de mode et de température.

- Remplissez la seringue de détartrant provenant du récipient, puis injectez la quantité de deux seringues dans l'orifice de remplissage.
- Remplissez la seringue d'eau, puis injectez la quantité de deux seringues dans l'orifice de remplissage.

Un signal sonore est émis et *E04* apparaît à l'affichage de mode et de température. Une durée de détartrage de 30 minutes apparaît à l'affichage. Cette durée ne peut être modifiée.

Le processus de détartrage démarre. Les processus de vidange et de rinçage à la fin du détartrage sont indiqués par un signal sonore et par les codes *E05* à *E07*.

Lorsque le détartrage est terminé, un signal sonore est émis et *E08* apparaît à l'affichage de mode et de température. Dans l'affichage de durée apparaissent trois zéros et le symbole ↦| clignote.

Après le détartrage :

- Sortez la desserte.
- Ouvrez la porte.
- déclenchez l'appareil.
- Nettoyez l’enceinte de cuisson avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle ou de l’eau vinaigrée, puis séchez-la.
- Essuyez l'orifice de remplissage du détartrant pour éviter que des résidus ne s'incrustent et remettez le cache en place.
- Laissez la porte de l'appareil ouverte tant que l'enceinte de cuisson est encore humide.
- Fermez la vanne d'arrivée d'eau pour éviter tout dégât d'eau.
- Remettez la desserte en place.

Versez le reste de détartrant se trouvant encore dans le récipient dans la bouteille. Pour ce faire, le plus simple est d'aspirer le détartrant avec la seringue et de l'injecter ensuite dans la bouteille.

Rincez soigneusement le récipient que vous avez utilisé.

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies et des pannes susceptibles de survenir lors d'une utilisation quotidienne. Ceci vous permettra de gagner du temps et d'économiser de l'argent, puisque vous ne devrez pas appeler le service après-vente.

Les tableaux ci-dessous vous aideront à déceler les causes de l'anomalie ou de la panne et à y remédier. Mais attention :

⚠ Les réparations de cet appareil ne doivent être confiées qu'à un électricien et un installateur sanitaire spécialisés ou au service après-vente. L'utilisateur s'expose à de graves dangers en cas de réparations non conformes.

Problème	Cause et dépannage
Après avoir été enclenché, pendant qu'il fonctionne et après avoir été déclenché, l'appareil émet un bruit (ronflement).	Ce bruit n'indique ni un malfonctionnement ni un défaut de l'appareil. Il survient lors du pompage et de la vidange de l'eau.
Une fois l'appareil en marche, un signal retentit en permanence et le message "door" apparaît dans l'affichage de durée.	La porte de l'appareil doit être fermée correctement.
Le fusible de l'installation domestique a disjoncté.	Si, après le réenclenchement du (des) fusible(s) ou du disjoncteur différentiel, vous ne parvenez pas à mettre l'appareil en marche, contactez un électricien professionnel ou le service après-vente.
L'appareil ne chauffe pas.	Vérifiez si l'appareil n'est pas réglé sur "Mode de démonstration" (voir chapitre "Réglages").
De l'eau s'accumule sur le couvercle.	Ceci n'indique pas que l'appareil présente un défaut. A certaines températures, la vapeur émise pour régulariser la pression se condense à l'intérieur du couvercle à double paroi et s'échappe pour ainsi dire par les charnières de la porte.

Que faire en cas de dérangement ?

Problème	Cause et dépannage
Panne de courant ! Pendant une coupure de courant prolongée, l'appareil est verrouillé. Vous aimeriez sortir les aliments qui s'y trouvent.	Attention, l'appareil est sous pression et peut être encore chaud ! ■ Sortez la desserte. Pour réduire la pression et la vapeur présentes dans l'enceinte de cuisson, faites glisser vers l'avant le déverrouillage de porte avec le pouce de la main droite, **lentement et progressivement**. Soyez prudent ! La vapeur s'évacue par le haut et par le bas derrière la ferrure de porte. ■ Ouvrez la porte avec précaution. Risque de brûlure du fait de la présence d'eau chaude.
De la vapeur s'échappe soudainement par la porte de l'appareil.	Vérifiez si – la soupape de sécurité s'est déclenchée. Procédez comme cela est décrit au chapitre "Soupape de sécurité" ; – la protection antisurpression a réagi. Procédez comme cela est décrit au chapitre "Protection antisurpression" ; – le joint de porte est bien en place ou s'il présente des détériorations, p. ex. des fissures. Remettez-le joint correctement en place ou remplacez-le.
Après l'enclenchement de l'appareil, le mode Détartrage ⇆ et *00* apparaissent dans l'affichage de mode et de température, le symbole ⇆ s'affiche à gauche et un signal retentit.	L'appareil doit être détartré. Procédez comme décrit au chapitre "Détartrage".
⇆ et *E04* apparaissent dans l'affichage de mode et de température et *0:06* dans celui de durée.	Le processus de détartrage a été interrompu par une coupure de courant ou le déclenchement de l'appareil. Une fois l'appareil enclenché, un rinçage est effectué automatiquement pour éliminer d'éventuels résidus de détartrant. Ce processus ne peut être interrompu. Attendez que plusieurs signaux sonores retentissent et que le symbole ↦| clignote dans l'affichage de durée. Relancez alors le détartrage ou sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité.

Problème	Cause et dépannage
Un *F*, suivi d'un chiffre, est affiché à l'écran.	Pour tous les messages d'erreur : l'enceinte de cuisson ne doit être ouverte que lorsque - le message d'erreur clignote en alternance avec la température réglée ; - le symbole clignote dans l'affichage de durée ; - l'alarme sonore s'est arrêtée. Si les affichages ne clignotent pas, le traitement de l'erreur n'est pas encore terminé.
F 06	La sonde thermique est défectueuse. ■ Déclenchez l'appareil et contactez le service après-vente.
F 12	Aucune quantité d'eau ne parvient dans l'appareil. ■ Vérifiez si – la vanne d'arrivée d'eau est ouverte. Ouvrez-la et lancez de nouveau le mode de fonctionnement ; – le flexible d'arrivée d'eau est défectueux ; – le filtre à impuretés de l'arrivée d'eau est obstrué. Si vous ne parvenez pas à remédier vous-même à ce dérangement, déclenchez l'appareil et appelez l'installateur sanitaire ou le service après-vente Miele.
F 13	La température dans l'enceinte de cuisson est trop élevée. L'appareil n'a pas refroidi suffisamment pendant la phase de refroidissement. ■ Vérifiez si – la vanne d'arrivée d'eau est entièrement ouverte. Ouvrez-la et lancez de nouveau le mode de fonctionnement ; – la buse d'eau située sur la paroi arrière de l'enceinte de cuisson est entartrée. Procédez comme décrit au chapitre "Buse d'eau". Si le dérangement ne correspond à aucun des cas décrits, la quantité d'aliments était peut-être trop importante. La préparation de quantités très importantes, de pommes de terre par exemple, influe sur le refroidissement.

Que faire en cas de dérangement ?

Problème	Cause et dépannage
Un *F*, suivi d'un chiffre, est affiché à l'écran.	
F 14	Une quantité d'eau trop faible entre dans le générateur de vapeur. ■ Déclenchez l'appareil, puis réenclenchez-le. Si le message d'erreur apparaît de nouveau, déclenchez l'appareil et contactez le service après-vente.
F 20	La protection antisurchauffe a réagi. ■ Procédez comme cela est décrit au chapitre "Protection antisurchauffe" ;
F 27	L'alimentation électrique a été interrompue alors que l'appareil était en fonction. ■ Contrôlez où en est la cuisson des aliments, le cas échéant, entrez un nouveau temps de cuisson et pressez la touche Start/Stop pour poursuivre la cuisson.
F 40	Auto-contrôle du circuit électronique
F 83	Le réglage de la température ne fonctionne pas correctement, la température dans l'enceinte de cuisson est supérieure à 125 °C. Le fonctionnement est interrompu et la phase de refroidissement commence. ■ Déclenchez l'appareil et contactez le service après-vente.
F 93	Il est impossible de déclencher l'appareil. ■ Contactez le service après-vente.
F 94	La vanne de l'arrivée d'eau n'est pas étanche. ■ Déclenchez l'appareil, fermez la vanne d'arrivée d'eau et contactez le service après-vente.

F 95	Une défaillance est survenue dans les conduites d'amenée d'eau à l'intérieur de l'appareil. Attendez jusqu'à ce que **F95** clignote en alternance avec la température réglée. Pressez alors la touche Start/Stop. Si le message d'erreur **F95** apparaît plusieurs fois de suite, déclenchez l'appareil, fermez la vanne d'arrivée d'eau et appelez le service après-vente.
F .. Autres messages d'erreur	Défaut technique. ■ Déclenchez l'appareil et contactez le service après-vente.

Accessoires disponibles en option

Miele vous propose une gamme complète d'accessoires et de produits de nettoyage et d'entretien adaptés à vos appareils.

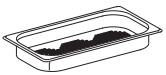
Vous pouvez commander aisément ces produits au webshop Miele.

Vous pouvez également les obtenir auprès du service après-vente Miele (voir au verso du mode d'emploi) et de votre revendeur Miele.

Récipients de cuisson

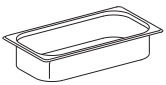
Les récipients de cuisson en inox sont désignés par les indices Gastronorme (GN). 1/3 indique la largeur et la profondeur des plats.

DGGL 1



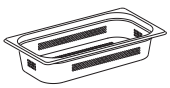
Récipient de cuisson perforé, GN 1/3
Contenance 1,5 l / capacité utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (l x P x H)

DGG 2



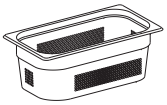
Récipient de cuisson non perforé, GN 1/3
Contenance 2,5 l / capacité utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (l x P x H)

DGGL 5



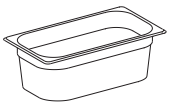
Récipient de cuisson perforé, GN 1/3
Contenance 2,5 l / capacité utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (l x P x H)

DGGL 6



Récipient de cuisson perforé, GN 1/3
Contenance 4,0 l / capacité utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

DGG 7



Récipient de cuisson non perforé, GN 1/3
Contenance 4,0 l / capacité utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

DGG 9

Récipient de cuisson non perforé, GN 1/3
Contenance 5,7 l / capacité utile 4,2 l
325 x 175 x 150 mm (l x P x H)

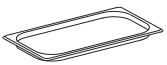
DGGL 10

Récipient de cuisson perforé, GN 1/3
Contenance 5,7 l / capacité utile 4,2 l
325 x 175 x 150 mm (l x P x H)

DGD 1/3

Couvercle pour récipients de cuisson GN 1/3

Plaque-support

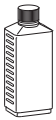


Pour y déposer ses propres plats de cuisson

Accessoires disponibles en option

Produits de nettoyage et d'entretien

Détartrant liquide



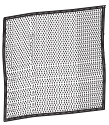
Détartrant spécialement conçu pour le four à vapeur sous pression

Seringue de dosage de détartrant

Nettoyant vitrocéramique et inox 250 ml

Pour nettoyer l'enceinte de cuisson, la surface de dépôt et les grilles supports
Pour éliminer les taches des récipients de cuisson

Chiffon microfibres



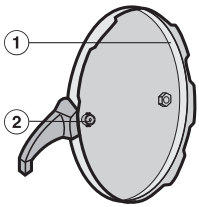
Pour éliminer les traces de doigts et les petites salissures

Divers

Disques de silicone

Pour la protection antisurpression

Jeu de joint de porte/soupape de sécurité



Selon la fréquence d'utilisation de l'appareil, le joint de porte ① et la soupape de sécurité ② doivent être remplacés tous les 1 à 2 ans. Remplacez les deux pièces en même temps.

Pour des dérangements auxquels vous ne pouvez pas remédier vous-même, veuillez contacter :

– votre revendeur Miele

– le centre de service Miele à Spreitenbach :

Téléphone 0 800 800 222
Fax 056 417 29 04

Veuillez indiquer la désignation du modèle et le numéro de fabrication de votre appareil au service après-vente. Ces données se trouvent sur la plaque signalétique jointe.

Collez ici la plaque signalétique. Assurez-vous que la désignation du modèle correspond bien aux indications portées sur la page de couverture du présent mode d'emploi.

Période de garantie et conditions de garantie

La période de garantie est de 2 ans. Pour de plus amples informations sur les conditions de la garantie, appelez le 0 800 800 222.

Pour éliminer les dépôts présents dans la conduite d'eau et le robinet d'arrêt, il faut rincer la conduite d'eau avant de raccorder l'appareil et après tous travaux effectués sur celle-ci.

▶ Le steamer ne doit être encastré que dans une armoire haute.

▶ Le steamer doit être installé suffisamment haut pour que les très jeunes enfants ne risquent pas de se brûler sur la porte de l'appareil chaude.

▶ Pour éviter, lors de l'enfournement et du retrait des plats, tout risque de brûlure par des aliments qui déborderaient, le milieu de l'appareil ne doit pas dépasser la hauteur des yeux. La distance entre le sol et le bord inférieur de l'appareil ne doit
pas dépasser 1400 mm. Voir "Hauteur d'encastrement".

▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (p. ex. à bord d'un bateau).

▶ Tous les travaux de montage et d'installation ne doivent être réalisés que par un spécialiste, et en respectant les prescriptions de sécurité en vigueur.

▶ Tous les raccordements doivent être effectués conformément aux directives en vigueur sur le lieu d'installation par une entreprise spécialisée, agréée par le distributeur d'énergie concerné.

▶ Le robinet d'arrêt de l'arrivée d'eau du steamer doit être aisément accessible.

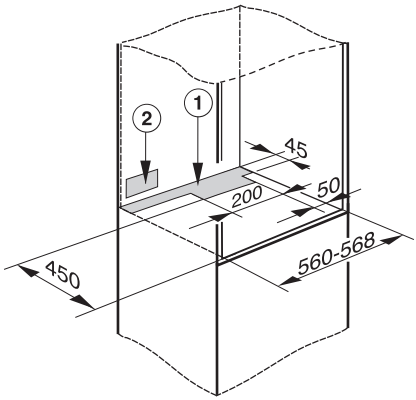
▶ Ne placez pas le siphon de vidange plus haut que le raccord de vidange du steamer pour garantir l'écoulement complet de l'eau.
La température des eaux usées s'élève approximativement à 80 - 90 °C.

▶ Les tuyaux de raccordement et câbles d'alimentation doivent être posés de telle sorte que le technicien du service après-vente puisse extraire l'appareil de son logement à tout moment.

Toutes les cotes de la notice de montage sont en mm.

Pose des tuyaux d'eau

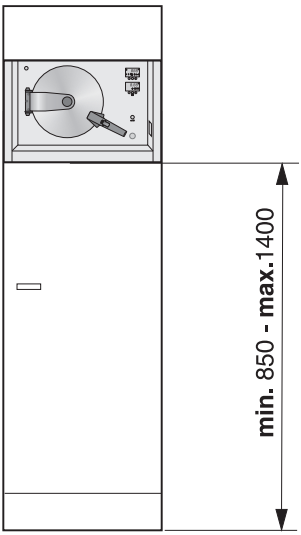
■ Pour poser les tuyaux d'arrivée d'eau et de vidange, il faut prévoir une ouverture ① dans la tablette de montage de l'armoire, voir représentation cotée sur le croquis. Si la découpe n'est pas effectuée, les tuyaux peuvent être détériorés et entraîner des dégâts des eaux.



② Emplacement prévu pour la prise secteur 250 x 80 mm

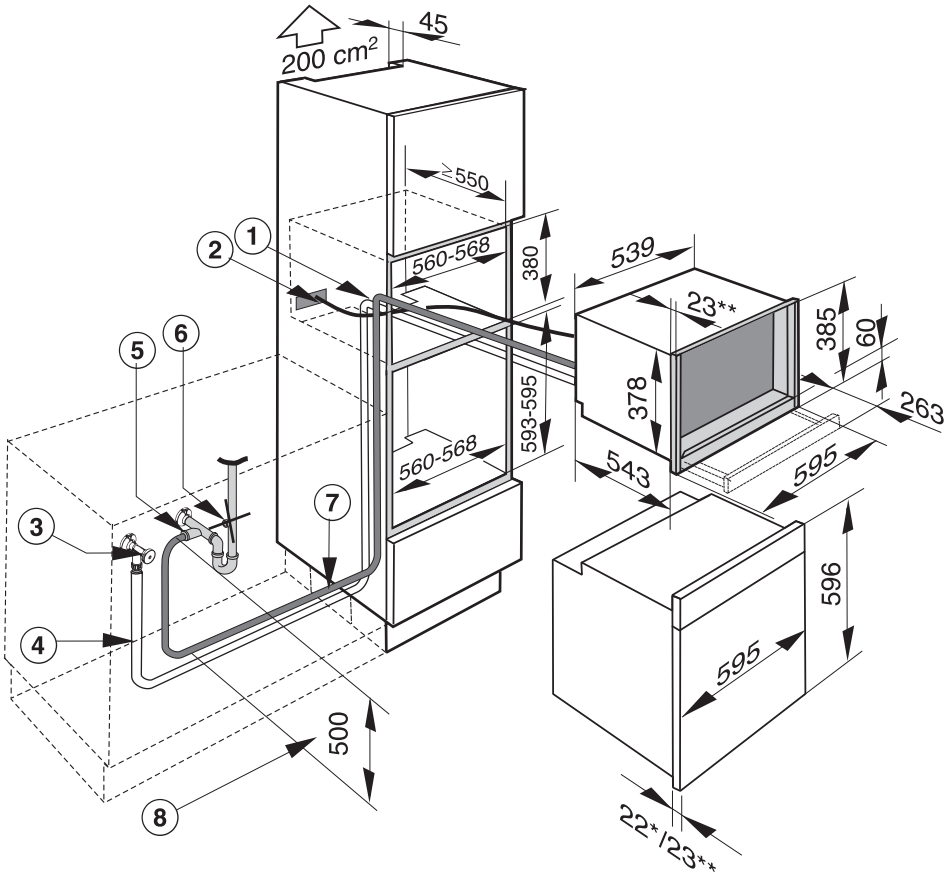
Hauteur d'encastrement

Veuillez respecter les cotes indiquées sur le schéma.



Cotes de l'appareil et d'encastrement

DGD 4635 dans une niche de 380 mm de haut



* Appareils à façade en verre
** Appareils à façade en métal

① Découpe dans le socle-support de l'appareil destinée aux tuyaux d'arrivée d'eau et de vidange

② Emplacement prévu pour la prise secteur 250 x 80 mm

③ Robinet d'arrêt (raccord d'eau froide)

④ Tuyau d'arrivée d'eau

⑤ Deuxième siphon indépendant

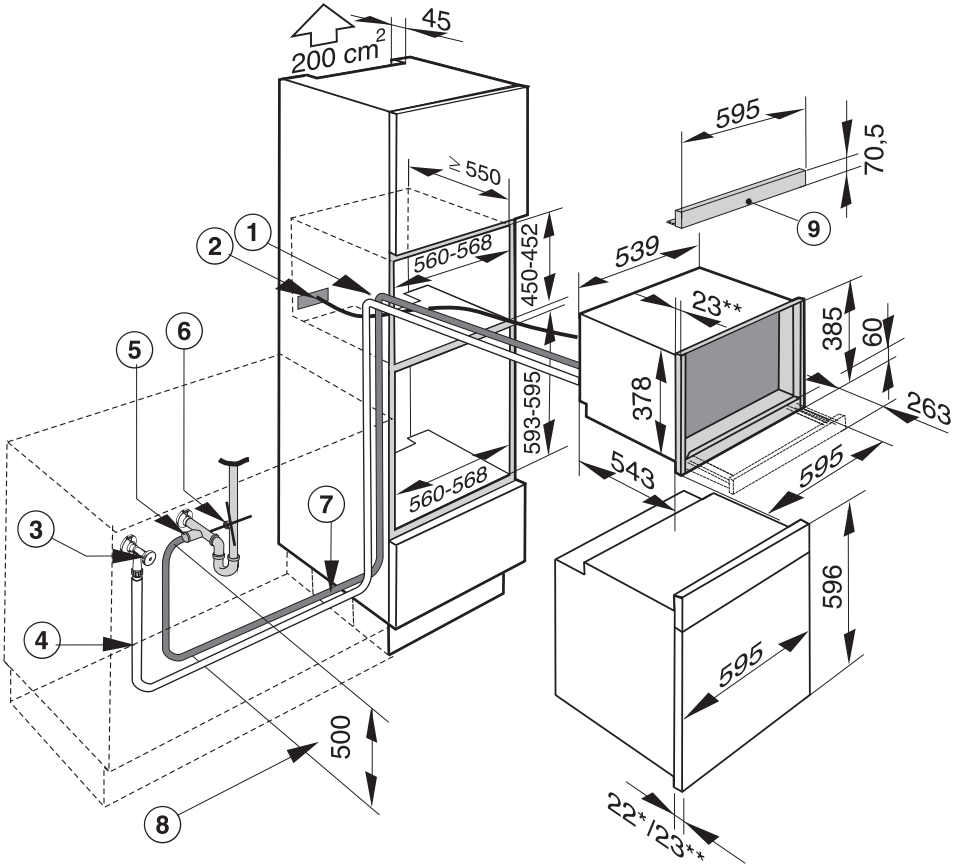
⑥ Pas de vidange d'eau ici

⑦ Tuyau de vidange

Attention :
La hauteur entre l'extrémité montante du tuyau de vidange et l'entrée du siphon ne doit pas excéder 500 mm ⑧ !

Cotes de l'appareil et d'encastrement

DGD 4635 et AB 45-7 dans une niche de 450 mm de haut



* Appareils à façade en verre
** Appareils à façade en métal

① Découpe dans le socle-support de l'appareil destinée aux tuyaux d'arrivée d'eau et de vidange

② Emplacement prévu pour la prise secteur 250 x 80 mm

③ Robinet d'arrêt (raccord d'eau froide)

④ Tuyau d'arrivée d'eau

⑤ Deuxième siphon indépendant

⑥ Pas de vidange d'eau ici

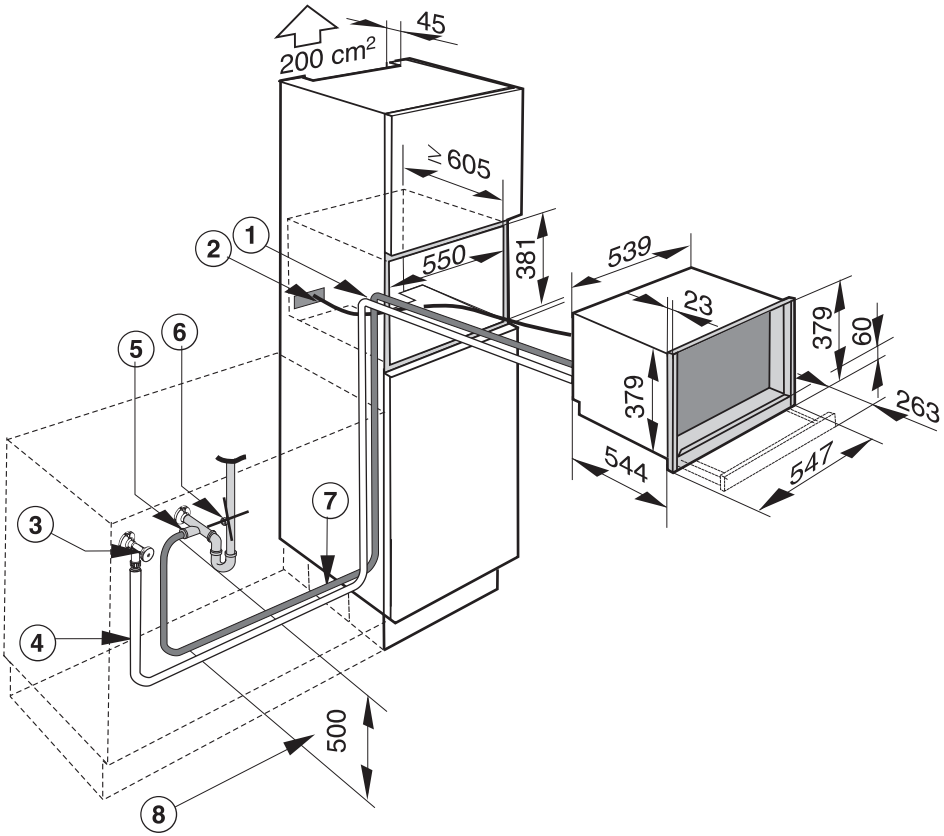
⑦ Tuyau de vidange

Attention :
La hauteur entre l'extrémité montante du tuyau de vidange et l'entrée du siphon ne doit pas excéder 500 mm ⑧ !

⑨ Bandeau de compensation AB 45-7

Cotes de l'appareil et d'encastrement

DGD 4645-55 dans une niche de 381 mm de haut



① Découpe dans le socle-support de l'appareil destinée aux tuyaux d'arrivée d'eau et de vidange

② Emplacement prévu pour la prise secteur 250 x 80 mm

③ Robinet d'arrêt (raccord d'eau froide)

④ Tuyau d'arrivée d'eau

⑤ Deuxième siphon indépendant

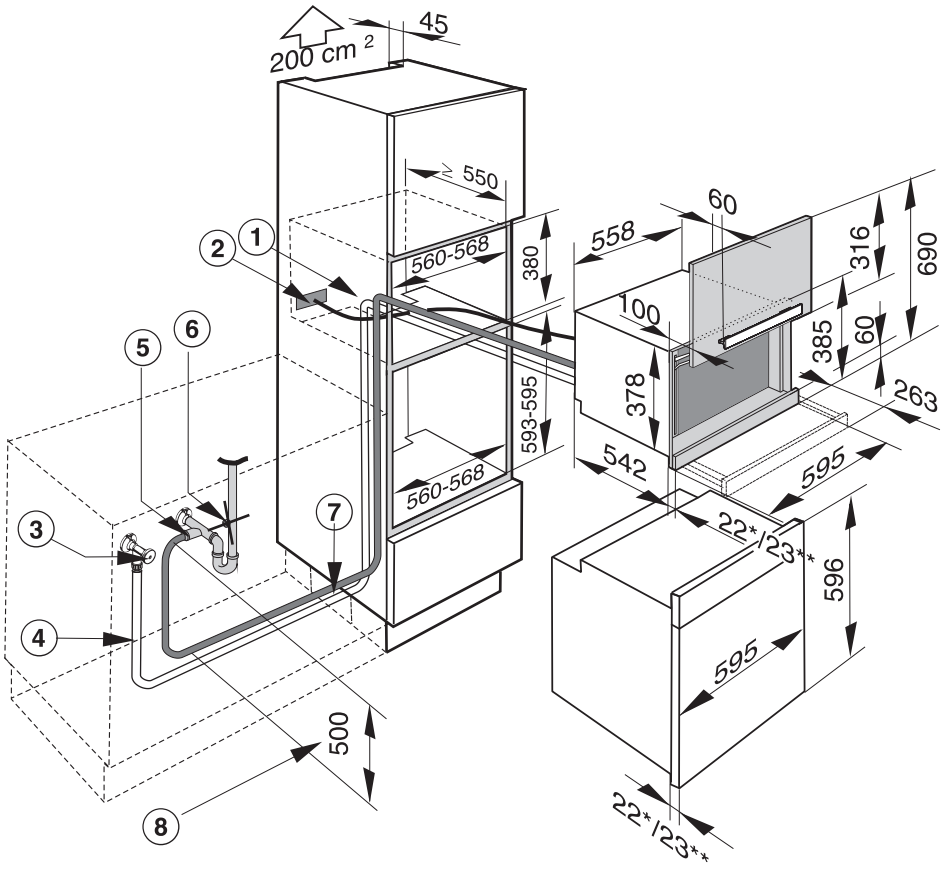
⑥ Pas de vidange d'eau ici

⑦ Tuyau de vidange

Attention :
La hauteur entre l'extrémité montante du tuyau de vidange et l'entrée du siphon ne doit pas excéder 500 mm ⑧ !

Cotes de l'appareil et d'encastrement

DGD 6635 dans une niche de 380 mm de haut



* Appareils à façade en verre
** Appareils à façade en métal

① Découpe dans le socle-support de l'appareil destinée aux tuyaux d'arrivée d'eau et de vidange

② Emplacement prévu pour la prise secteur 250 x 80 mm

③ Robinet d'arrêt (raccord d'eau froide)

④ Tuyau d'arrivée d'eau

⑤ Deuxième siphon indépendant

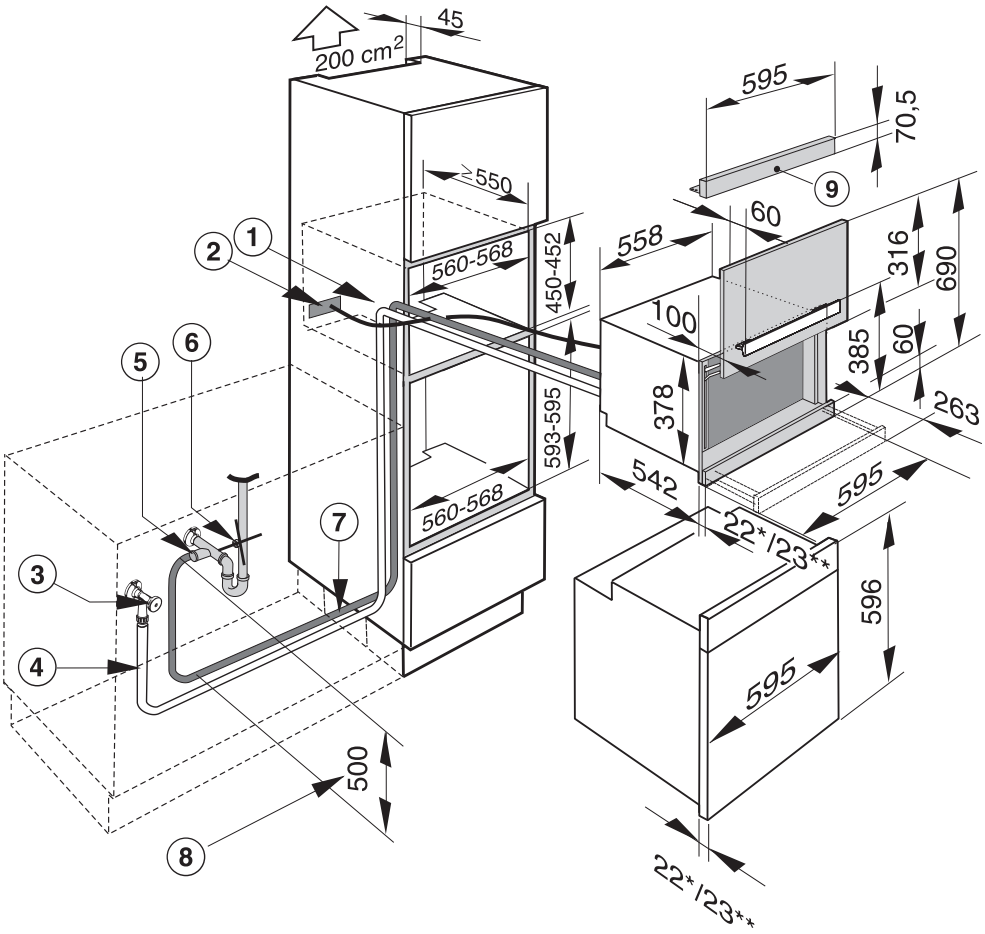
⑥ Pas de vidange d'eau ici

⑦ Tuyau de vidange

Attention :
La hauteur entre l'extrémité montante du tuyau de vidange et l'entrée du siphon ne doit pas excéder 500 mm ⑧ !

Cotes de l'appareil et d'encastrement

DGD 6605/DGD 6635 et AB 45-7 L dans une niche de 450 mm de haut



* Appareils à façade en verre
** Appareils à façade en métal

① Découpe dans le socle-support de l'appareil destinée aux tuyaux d'arrivée d'eau et de vidange

② Emplacement prévu pour la prise secteur 250 x 80 mm

③ Robinet d'arrêt (raccord d'eau froide)

④ Tuyau d'arrivée d'eau

⑤ Deuxième siphon indépendant

⑥ Pas de vidange d'eau ici

⑦ Tuyau de vidange

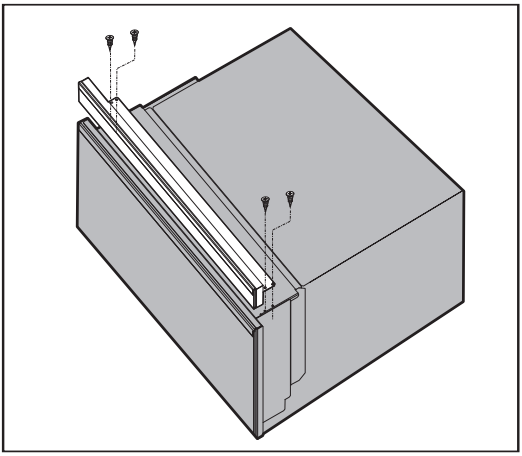
Attention :
La hauteur entre l'extrémité montante du tuyau de vidange et l'entrée du siphon ne doit pas excéder 500 mm ⑧ !

⑨ Bandeau de compensation AB 45-7 L

Branchement et mise en place de l'appareil

Avant de mettre l'appareil en place et de le brancher, lisez impérativement le chapitre "Raccordement d'eau".

- Mettez hors tension, voir "Branchement électrique".

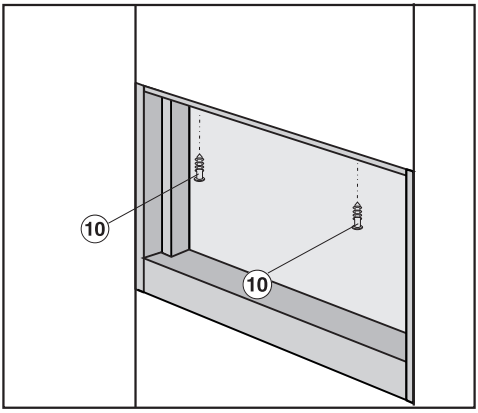


- Fixez les modèles AB 45-7 ou AB 45-7 L sur l'appareil au moyen des quatre vis fournies (CM 4 x 10), comme indiqué sur l'illustration.
- Enfichez le câble d'alimentation correctement dans la prise secteur.
- Passez les flexibles d'arrivée d'eau et de vidange par la découpe pratiquée dans le socle-support de l'appareil.
- Enfoncez complètement le four dans le logement.
  Vérifiez que le cordon d'alimentation et les tuyaux d'arrivée d'eau et de vidange ne sont ni coincés ni abîmés.

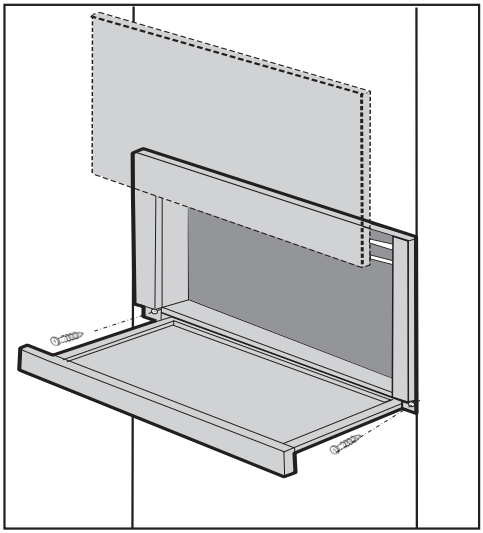
Après avoir ajusté la position de l'appareil, il convient de le fixer pour éviter qu'il ne se déplace.

- Fixez l'appareil avec les vis fournies ⑩, comme indiqué sur les illustrations.

DGD 4635



DGD 6605 / DGD 6635



- Fixez l'appareil aux parois latérales du meuble à l'aide des vis fournies (cf. croquis).
- Raccordez l'appareil à l'arrivée d'eau et à la vidange.
- Raccordez l'appareil au réseau électrique.
- Remettez le four sous tension. Voir le chapitre "Branchement électrique".
- Vérifiez toutes les fonctions de l'appareil à l'aide du mode d'emploi.

Avant la mise en service, vérifiez que tous les raccords filetés des tuyaux d'eau sont étanches.

Pour brancher l'appareil au réseau électrique et changer le câble d'alimentation, veuillez faire appel à un électricien professionnel agréé qui connaît parfaitement et respecte scrupuleusement les prescriptions locales en vigueur et les directives complémentaires édictées par les fournisseurs locaux d'électricité.

Miele n'assume aucune responsabilité pour les dommages directs ou indirects découlant de travaux d'installation et d'entretien ou de réparations non réalisés dans les règles de l'art.

Miele ne saurait être tenue pour responsable des dommages causés par un circuit de mise à la terre défectueux ou manquant sur l'installation (en cas d'électrocution, par exemple).

La protection contre tout contact avec les pièces sous tension doit, après le montage, être assurée.

Puissance totale

voir plaque signalétique

Branchement et fusibles

Vous trouverez les **données de branchement** sur la **plaque signalétique**. Ces données doivent correspondre à celles du réseau.

3 AC N 400 V / 50 Hz
corps de chauffe 400 V
disjoncteur de surintensité 10 A
caractéristique de déclenchement type B ou C

Pour les possibilités de branchement, veuillez consulter le schéma électrique.

Disjoncteur différentiel

Pour renforcer la sécurité, il est recommandé de connecter en amont de l'appareil un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA.

Branchement électrique

Dispositifs de coupure

L'appareil doit pouvoir être **déconnecté** du réseau par des **disjoncteurs multipolaires** ! (**distance minimale entre les contacts** d'au moins **3 mm** !) Les disjoncteurs sont des organes de protection contre les surintensités.

Déconnexion du réseau

Si le circuit électrique de l'appareil doit être coupé du secteur, procédez de la façon suivante, selon l'installation :

– **Fusibles de protection** :
enlevez complètement le fusible du porte-fusible,

ou

– **Disjoncteurs à vis** :
pressez le bouton de contrôle (rouge) jusqu'à ce que le bouton médian (noir) sorte,

ou

– **Disjoncteurs intégrés**
(interrupteurs de protection de type B ou C au moins) : faites basculer le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt),

ou

– **Disjoncteur de protection FI**
(disjoncteur différentiel) :
faites passer l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

Après la coupure, le réseau doit être protégé contre les remises sous tension.

Câble d'alimentation

L'appareil doit être raccordé au réseau électrique conformément au schéma de branchement par un câble d'alimentation secteur de type H 05 VV-F (isolation PVC) présentant une section transversale appropriée.

Pour les possibilités de branchement, veuillez consulter le schéma électrique.

La tension de branchement admissible pour votre appareil et la puissance correspondante figurent sur la plaque signalétique.

Remplacement du câble d'alimentation

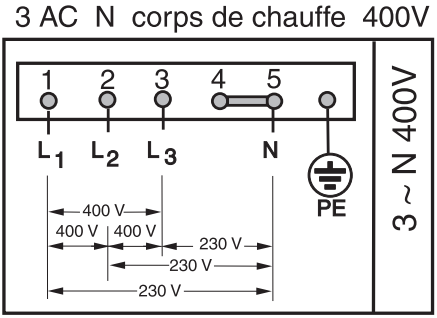
En cas de remplacement du câble d'alimentation secteur, il convient d'utiliser uniquement un câble spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC), disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.
Le remplacement du câble d'alimentation secteur ne doit être effectué que par un électricien professionnel agréé qui connaît parfaitement et respecte scrupuleusement les prescriptions locales en vigueur et les directives complémentaires édictées par les fournisseurs locaux d'électricité.

Les données de branchement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique.

Le conducteur de terre doit être vissé à la borne identifiée par un ⏚.

Branchement électrique

Schéma de branchement



M.-Nr. 08 422 620

Les tuyaux de raccordement pour l'arrivée d'eau et la vidange des eaux usées doivent être posés de telle sorte que le technicien du service après-vente puisse déplacer l'appareil.

Vérifiez que les tuyaux d'eau ne présentent aucun dommage visible avant de procéder à leur raccordement.

Données des tuyaux d'eau

Flexible d'arrivée d'eau inox
Longueur 1'500 mm (1,5 m) ∅ 12,5 mm
∅ raccord robinet d'arrêt / raccord appareil 33,5 mm

Flexible de vidange
Longueur 2'500 mm (2,5 m) ∅ 12,5 mm
∅ raccord siphon 26 mm / raccord appareil 15 mm

En cas d'installation des tuyaux d'eau dans une gaine, nous recommandons d'utiliser des gaines d'au moins 50 mm de diamètre intérieur.

Indications concernant l'arrivée d'eau

Le raccordement au réseau d'eau ne doit être effectué que par des spécialistes qualifiés.

L'appareil satisfait aux exigences des normes IEC 61770 et EN 61770.

La qualité de l'eau doit satisfaire à l'ordonnance sur l'eau potable du pays où l'appareil est installé.

Le robinet d'arrêt de l'arrivée d'eau doit être aisément accessible.

Si vous montez en amont un adoucisseur d'eau domestique, veillez à ce que la conductivité électrique de l'eau soit toujours présente.

Raccordement d'eau

Tous les appareils et dispositifs utilisés pour alimenter l'appareil en eau doivent satisfaire aux directives en vigueur dans le pays en question.

L'appareil est conçu pour être raccordé uniquement au **réseau d'eau froide**.

Il n'est pas nécessaire d'installer un clapet antiretour ; l'appareil satisfait aux directives de la SSIGE.

La pression de l'eau doit être comprise entre 100 kPa (1 bar) et 600 kPa (6 bar). Si la pression est supérieure à 600 kPa (6 bar), l'installation d'un réducteur de pression est indispensable.

Pour le raccordement, il est indispensable de disposer d'un robinet d'arrêt doté d'un filetage 3/4" entre le tuyau d'arrivée d'eau et le raccordement au réseau d'eau domestique.
En l'absence de robinet, le raccordement à la conduite d'eau potable ne doit être effectué que par un installateur agréé.

Il est interdit de raccourcir le flexible d'arrivée d'eau en inox fourni avec l'appareil.

Si nécessaire, un tuyau d'arrivée d'eau de 3'000 mm (3,0 m) est disponible. Ne raccourcissez pas le tuyau.

Il est interdit de raccorder à l'appareil d'anciens tuyaux ou des tuyaux déjà utilisés.

Nous recommandons d'utiliser uniquement des tuyaux d'origine provenant du fabricant.

La longueur totale du tuyau ne doit pas dépasser 7'500 mm (7,5 m).

Avant de procéder au raccordement de l'appareil et après avoir effectué des travaux sur la conduite d'arrivée d'eau, il convient de rincer celle-ci pour éliminer les dépôts.

Raccordement à l'arrivée d'eau

Le raccordement au réseau d'eau ne doit pas être effectué lorsque l'appareil est branché au réseau électrique.

- Débranchez l'appareil du secteur,
- Raccordez le flexible en inox au robinet d'arrêt. Assurez-vous que les raccords filetés sont étanches et bien en place.

Les raccords filetés sont maintenant sous pression. Contrôlez par conséquent si le raccordement est étanche en ouvrant lentement le robinet d'eau. Modifiez éventuellement la position du joint et du raccord fileté.

Raccordement d'eau

Indications concernant la vidange de l'eau

Il est possible de raccorder le tuyau de vidange
- à un siphon apparent ou encastré présentant un raccord de tuyau fixe,
  ou
- au raccord du siphon de l'évier prévu pour un appareil.

Le siphon de vidange ne doit pas être placé plus haut que le raccord de vidange présent sur l'appareil pour garantir l'écoulement complet de l'eau.
La température des eaux usées est d'environ 80 à 90 °C.

Attention :
La hauteur entre l'extrémité montante du tuyau de vidange et le raccordement au siphon ne doit pas excéder 500 mm !

Il est interdit de raccourcir le tuyau de vidange fourni.

Si nécessaire, un tuyau de vidange de 7'500 mm (7,5 m) est disponible. Ne raccourcissez pas le tuyau.

Nous recommandons d'utiliser uniquement des tuyaux d'origine provenant du fabricant.

La longueur totale du tuyau ne doit pas dépasser 7'500 mm (7,5 m).

Raccordement vidange de l'eau

- Raccordez le tuyau de vidange au siphon avec l'embout du flexible (∅ 21 mm).

Fixez le tuyau à l'aide du collier de serrage.

Miele AG
Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
Téléphone 056 417 20 00, fax 0 800 555 355
Internet : http://www.miele.ch

Miele SA
Sous-Riette 23, 1023 Crissier
Téléphone 021 637 02 70, fax 0 800 551 727
Internet : http://www.miele.ch

Allemagne
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Téléphone +49 5241 89-0, fax +49 5241 89-2090
Internet : http://www.miele.de

Miele

DGD 4635 / DGD 4645-55
DGD 6635 / DGD 6605

CE

fr - CH

M.-Nr. 09 677 470 / 05